BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hagger, Conrad

Neues Saltzburgisches Koch-Buch Für Hochfürstliche und andere vornehme Hö fe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäuffer ; wie auch Für einschichtige gesund und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld ; mit mehr dann 2500 Speisen ... ; bestehend
Bd.: 3

Augspurg (1719)

Res/4 Oecon. 166 m-3/4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10905504-4
VD18 8000587X-001

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Saltzburgischen Koch-Buchs

Dritter Theil.

Erstes Buch

Handelt von allerhand Fleisch-Speisen / oder Fleischwerck / und was darzu gehörig.

Das Erste Capitel.

Von Ochsen und Rind / was daraus zu machen sey; vom Kopff biß zu den Füssen / von aussen und innen / bestehend in 120. Speisen.

No. 1. Ochsen-Kopff gantzer zu sieden.

DEr Ochs / von welchem der Kopff solle gantzer gekocht werden; muß nicht / wie andere geschlagen / sondern mit dem Kopff etwas tieff gebunden / und eine scharff schneidende Klampffe / oder ein anderes Instrument, schnell oder plötzlich in das Genick hinein ge-

geschlagen werden; so fällt der Ochs zu Boden/so dann schneidet man ihme den Kopff geschwind vom Hals/ und hängt solchen mit einem Hagen durch den Gaumen auf/ daß das Blut kan ablauffen/alsdan wird er im kaltē Wasser gantz ausgekült/und gleich denen Füssen gebutzt; doch aber muß man sich dahin befleissen/daß er schön weiß bleibt/und die Haar sauber darvon komen; wann er nun sauber zubereit ist/so setzet man ihn im Wasser zu/ verfäumet ihn wohl/ wirfft zimlich viel Saltz darein/lasset es darmit gar sieden; ziehet ihn auf ein sauberes Brett heraus/laßt ihne kalt werden/ in einem Tuch verdeckter/ daß er schön weiß bleibt; säubere ihn wohl aus/ und wilst solchen kalter oder warmer geben/ so nimm halb Wein/ halb Eßig/ und klare Rind-Suppen/ binde den Kopff in ein reines Tuch/ hänge oder setze ihn in sein voriges Geschirr/ mit diser angemachten Brühe/ binde schmeckende Kräuter/und gantzes Gewürtz in ein besonders Tüchlein/ hängs darein/ laß es verdeckter noch eine zimliche Zeit kochen/ hernach kanst solchen Kopff warm oder kalt geben/mit Blumen/ Kräutern/ Gold oder Silber zieren und aufbutzen/ absonderlich die Hörner und vordere Zähn vergulden; Man kan ihme auch das Hirn eröffnen/ wie bey einem Kalbs-Kopff.

NB. Es muß aber ein Rosen-Imbeer-oder gemeiner Essig/ mit Imber/ Pfeffer und Saltz/ oder wenigst ein Senff beygesetzt werden.

No. 2. Ochsen-Kopff zum Preß-Käß zu machen.

HErhack oder zerlege den Ochsen-Kopff/ und lege solchen in ein Wasser; setze ihn zu/und laß ihn wohl an die statt sieden/ verfäum ihn sauber/ und thue ihn aus der Brühe/ und laß ihn wohl kalt werden/ und hebe die Brühe darvon auf; Nimm zween Köpff von einheimischen Schweinen/ die zerlegt oder zerhackt seyn/ setz sie in Wasser zu/ und laß sie wohl sieden/ auch schweinene Ohren ein oder zehen paar/ ziehe sie aus der Brüh/und laß kalt werden; schneid sie fein klein mit dem

Fleisch

Fleisch von Ochsen- und Schweins-Kopff / laß es wieder in der Fleisch-Brühe aufsieden / misch frischen / klein-geschnittnen Speck / gestossenen und gantzen Pfeffer / der zerknirscht ist / darunter / laß darmit sieden / versaltz es nicht; so wird es wohlgeschmack. Nimm darnach Majoran / Salbey / und allerley wohlriechende Kräuter darzu; wanns gesotten ist / thue es von dem Feuer / und schütt es in die darzu-gehörige blecherne Thürne / Mödel / oder in ein Tuch / binde es zu / daß die Brühe darvon laufft / presse es wohl / so wird es kalt und hart / thue es heraus / so kanst du es gantzer oder zerschnittner auf den Tisch geben.

No. 3. Ochsen-Kopff gesultzter / noch besser und zierlicher zum Preß-Käß.

Nimm einen Ochsen-Kopff / haue ihn zu Stücken / hacke die Zähn / sammt allem Unsaubern darvon / das ander aber wasche sauber / dergleichen auch einen einheimischen Schweins-Kopff / gleichfalls zu Stücken zerhackt / und zugleich mit den andern verfahren / mit etlich zerhackten Kälber-Füß eingewässert / sauber gewaschen / und in einem saubern Hafen oder Kessel überbrühet / biß dises zugleich überschäumet hat / sobald der Schaum herabgenomen ist / wird die erste Suppen herab gegossen / das Fleischwerck / sammt den Füssen gewaschen / und gleich wieder frisch zugesetzt / mit klarem Wasser / und ein Theil klaren weissen Wein und dergleichen Eßig / etlich gescheelte Zwibel / Lorbeer-Blätter und Lemoni-Schaalen / auch wohl gantzen Pfeffer / und gantze Muscatblühe / und etlich gantze Nägelein in die Zwibel gesteckt / auch gantzen Zimmet und Imber / aber kein Saltz; laß dises Fleischwerck mit einander gantz weich und zimlich einsieden; dann gieß die Brühe herab / hebs auf / und gieß geschwind kalt Wasser mit Saltz an das Fleisch; laß ein Weil darinn liegen; damit es gesaltzen werde / dann seihe auch dises Wasser ab / und hebe das Fleischwerck auf / damit es

kalt werde; Unterdessen / laß die erste Brühe siedig werden / und läutere sie / wie du vornen / bey denen Kälber-Füß-Sultzen / solche zu machen / ausführlich beschrieben hast; unterdessen wird auch das Fleisch kalt / und nach Belieben groß in feine Stücklein geschnitten / in ein sauber Geschirr / mit grünen Petersil-Kraut und Lemoni-Blättlein / mit oder ohne gescheelte Mandel / oder Pisdazi, und Rosinen gelegt / die Sultz / in was Farb du wilst / (ausser grün und blau / diese leiden keine Säure /) süß oder sauer daran gegossen / und wann solche gestanden / wird selbe auf einem Teller und Schüssel umgekehrt / und nach Belieben mit Blumen und andern regaliert; oder das Fleisch wird gantz klein geschnitten / die klare Sultzen daran gegossen / in blecherne Thürne und allerhand andere Mödel / auch in kleine Gläslein oder Tieglein gegossen; wanns gestanden / wird alles mit Vortheil umgekehrt / heraus auf eine Schüssel schön zierlich angericht und aufgetragen.

NB. Wann die Sultz süß verlangt wird / muß der Zucker vor dem Läutern daran gethan werden; oder das geschnittene Fleisch wird mit der klaren Sultz wieder warm gemacht / in ein Tuch gebunden / zwischen zwey Brettern gepreßt / und also gestehen lassen; dann heraus gethan / fein gleich darvon geschnitten / auf eine Schüssel gelegt / guter Eßig darüber gegeben / grün regalirt und aufgetragen.

No. 4. Ohren von Ochsen oder Rind einzumachen / gleich denen Hirsch-Ohren.

OHren von Ochsen / müssen gleich den Hirsch-Ohren / sauber von denen Haaren gebutzt / gesotten / klein langlecht geschnitten / und gleich einer geschnittnen Lungen / oder Kuttel-Fleck / in gelber Lemoni- oder Zwibel-Brühe fein gelb und sauerlecht eingemacht; oder mit Eyerdotter / kleinen Petersil und Lemoni-Safft zugericht werden.

No. 5. Ohren von Ochsen gefüllter.

DJe Ohren müssen gantzer gebrühet/von den Haaren gebutzt/ auch innwendig wohl gesäubert / dann in Saltz-Wasser wohl übersotten werden;unterdessen mach ein gutes Bratwürst-Gehäck von Rind-Schwein- oder Kalb-Fleisch/ hacke darunter genugsamen Speck und rinderne Fetten / mit gehörigem Saltz / Gewürtz / Zwibel / Sardellen/ oder andern Geschmack; Füll die Ohren mit disem Gehäck / legs wieder zusammen / in ein Geschirr oder Dorten-Schüssel / und laß gar kochen; wanns fertig / begieß mit zerlassenen Butter / besprengs mit angemachten Semmel-Brosen / und gibs auf ein Rago / oder allein auf eine Schüssel; mit Presöllen / gebachenen Hünlein und Petersil.

No. 6. Aug von Ochsen zu Paffössen.

WAnn der Kopff wohl gesotten ist / so thue das Fett und Fleisch von Augen heraus / hacks mit grünen Kräutern/ geriebenen Semmeln / Eyerdottern / wenig Gewürtz und Saltz; mach Schnitten von Semmel / und streichs darauf/ drucke die andere Schnitten darauf / und schlag ein oder zwey Eyer durch einander / und tauche die Schnitten mit den Oertern darein/ und bachs aus heissem Schmaltz/ gibs gleich auf den Tisch/ und regaliers mit gebachnen Kräutern.

No. 7. Augen des Ochsen/ in einer Fricasse, oder vor ein Rago.

SJed / butz und schneide das Aug mit seiner Fette / in beliebige Stücklein/ zur Fricasse; säuere es mit Lemoni-Schaalen und Safft / mit gespickten Zwibel / mit Näglein / Gewürtz/ und nothwendigem Saltz; schlage die Eyerdotter in ein Häfelein/ mit wenig Mehl und Eßig / und treib es wohl ab / und laß es bedeckt stehen / biß zu dem Anrichten / alsdann ma-

che es an / und menge etwas von kleinen Petersil-Kräutlein darunter / laß es anziehen auf der Glut / aber nicht zuviel / daß es nicht zusammen laufft; oder zu einer Rago / säure es mit Wein / und mische darunter Maurachen / Austern / oder Dardoffel / oder andere gute Schwammen / mit gehörigem Gewürtz und Saltz.

No. 8. Hirn von Ochsen / frischer gebachen in braunner Brühe / mit Austern oder Sardellen.

NImme das Hirn frisch oder roher / zerschneids in Stücklein / saltz / und melbe solches / bach es in Schmaltz / und mach ein braune Brühe / mit klein Zwibel und Austern / oder Sardellen / und Lemoni-Schelffen / und Gewürtz.

No. 9. Hirn / frischer gebachen / gleich denen Fischen.

DAs übersottene / und gebutzte Ochsen-Hirn / muß gesaltzen / gewürtzt / bemelbt / und in Schmaltz gebachen / mit wenigem Gewürtz / hernach mit gebachenen Petersil / Selleri / oder Brunnkreß-Kräutlein regaliert werden.

No. 10. Hirn / gleich denen Brüßlein gelb eingemacht / in Petersil / Zwibel / oder fricassirt.

DAs Hirn muß auch gesotten / gesäubert / und gleich denen Brüßlein / mit Wein oder Lemoni-Safft gesäuert werden / in gelber Brühe / oder in einer Zwibel-Brühe / oder mit Petersil-Würtzelein; oder zu einer Fricasse, wie erst bey den Augen gemeldt worden.

No. 11. Hirn zu Paffössen / oder gebachnen Schnitten.

DAs Hirn solle gesotten / gesäubert / und mit Eyern / Semel-Bröslein / und kleinen Petersil-Kräutlein / Gewürtz und nothwendigem Saltz gehackt / und auf die Semmel-Schnit-

Schnitten aufgestrichen / in Eyern umgekehrt / und in Schmaltz gebachen werden / mit grünen ausgebachenen Kräutern.

No. 12. Hirn / in die runde Semmel zu füllen.

DAs gesottene und gesäuberte Hirn muß in zimliche Stücklein geschnitten / mit Krebsen-Schweifflein / oder Maurachen / oder Artischocken-Kern / oder grünen Erbsen / Austern / Dardofflen / Schwamen / als ein Ragoo in Butter geröst / mit wenig Meel bassiert oder gedämpfft / in die ausgehohlte und ausgeröste Semmel / mit seiner kurtzen Brühe / Gewürtz / Saltz / Lemoni-Schaalen / oder grünen Sachen / wohlgeschmack abgekocht / und eingefüllt werden.

No. 13. Hirn in runde Semmel zu füllen / anderst mit Ram.

WAnn das Hirn gesotten / wird es klein gehackt / mit wenig Saltz und süssen Gewürtz / Wein-Beerlein / Mandeln / Pinioli, und dergleichen / auch Eyern / wohl fett in Butter geröst / in ausgehöhlte und gebachene runde Semmel gefüllt / mit süssem Ram oder brauner Brühe / oder jus, übergossen; regaliers mit Paffössen / und ausgebachnen Petersil-Kräutlein; also macht mans auch mit grünen Kräutern oder Zwibel / und laßt die Weinbeerlein aus.

No. 14. Hirn gedämpffter mit Semmel-Brosen und Petersil-Kräutern.

DIses soll gesottner und gesäuberter / mit angemachten Semmel-Brosen / Gewürtz / Saltz und Lemoni-Schelffen / in gantz kleine Stücklein geschnitten / in Butter geröst / und mit Lemoni-Safft recent gemacht werden.

No. 15. Hirn in Capry / Oel oder Ram.

DAs Hirn wird gesotten/ gesäubert/ in zimliche Stücklein geschnitten/mit wenig Meel/ in halb Butter und halb guten süssen Oel gedämpfft oder bassiert/doch wäre das Dardoffel-Oel das allerköstlichste / und hernach die Capry mit kleingeschnittnen Lemoni-Schelffen / Gewürtz und nöthigen Saltz/ und weniger Fleischbrühe aufkochen lassen ; oder laß das Oel aus / und die Fleisch-Brühe / und nimm Butter alleinig / und dämpffe das mit wenig Meel besprengte Hirn / gib Gewürtz / nöthiges Saltz und Capry / auch Lemoni-Schelffen/ und hernach wenig sauern Ram daran / laß es aber nicht zulang mit einander sieden / und gibs.

No. 16. Hirn mit Zusatz/ eine Schüssel-Speiß.

NImm abgesottnes Hirn / butze es von aller Unsauberkeit/ zerhacks klein / menge kleine Petersil-Kräutlein / Lemoni-Schelffen / Semmel-Brosen/ Gewürtz / nöthiges Saltz/ und gibs in Butter geröster auf eine Schüssel / unten und oben Glut ; hernach mit Lemoni-Safft recent gemacht.

No. 17. Hirn gesotten / und gleich denen Brüßlein gebachen.

DAs Hirn von Ochsen wird in gesaltzenen Wasser und wenig Wein gebrühet/ zu Stücklein geschnitten/gewürtzt/ eingemelbet/ und gleich denen Fischen in Schmaltz gebachen ; gibs drucken/ oder in brauner Brühe/mit gebachenen Petersil und Lemoni-Safft.

No. 18. Hirn-Knödlein oder Strützlein gebachner / von Ochsen oder Rind.

NImm das wohlgesottene Hirn / hack es klein mit Zwibel/ Petersil-Kräutlein/ Saltz / Pfeffer und Muscatnuß/ auch Wein-

Wein-Beerlein / dann röstS mit geriebner Semmel in Butter / schlage Eyer mit wenig süssen Ram / oder Wein und Zucker daran; mache Knödlein und Strützlein daraus / bachs aus heissem Schmaltz / und gibs trucken / oder mit einer süssen Wein-Beerlein-Brühe.

No. 15. Hirn gefüllt / und im Schmaltz gebachen / oder in Netzlein / und in Ofen gebachen.

NImm gesottnes Hirn klein gehackt / dann nimm auch übersottene Kälber-Euterlein und planschierten Speck / hacks mit Zwibel und Petersil-Kräutlein / also warmer gantz klein / schlag ein paar Eyerdotter / oder gar ein wenig Eingerührts darunter / mit wenig geriebner Semmel / gewürtz / und laß kalt werden / so wirds fest; dann mache Ballen / oder Strützel / nach Belieben daraus; ziehe es durch zerklopffte Eyer mit klein-geschnittnen Petersil-Kräutlein / und besprengs geschwind mit angemachten Semmel-Brosen / gib unten und oben Glut / oder gib ihnen Farb im Ofen / oder bache es in Schmaltz aus; Dergleichen macht man auch in Netzlein / und diſes heißt man das gefüllte Hirn / oder Netzlein-Würst / von Hirn; aber diſe seynd nicht im Schmaltz zu bachen / sondern im Ofen; oder unten und oben Glut zu geben.

No. 20. Maul von Ochsen / oder Rind / auf den Rost / in guter sauren Brühe / mit Sardellen / Rosmarin und Knoblauch.

DAs Ochsen-Maul weich gesotten / sauber gebutzt / zu feinen Stücklein geschnitten / durch zerlassenen Butter (worinn zertruckter Knoblauch gelegt) gezogen / und mit angemachten Semmel-Brosen besäet / auf dem Rost / oder in dem Ofen / schnell abgebräunt; unterdessen nimm in ein Casserol einen frischen Butter / Eßig / Pfeffer / Muscatnuß / Lorbeer-

Blättlein und Rosmarin / auch wenig Fleischbrühe / oder Sardellen; wanns aufsiedt/ so gibs warmer über das abgebräunte Ochsen-Maul.

No. 21. Ochsen-Maul in gelber Capry-Brühe.

BRäun auf obbesagte Weiß / das gesottene Maul von Ochsen / auf dem Rost / und ändere die Brühe / an statt des Knoblauchs und Sardellen / mit Capry und Lemoni-Schaalen; und gibs ein wenig.

No. 22. Maul von Ochsen oder Rind / mit Cucumern/ in saurem Ram.

WAnn das Maul wohl gesotten / und gebutzt / wird es zu feinen Stücklein geschnitten und gewürtzt/ gibs in einer Cucummern-Brühe mit saurem Ram/ Lemoni-Schaalen und 2. Lorbeer-Blättlein / dise letztere müssen bey dem Anrichten wieder heraus genommen werden.

No. 23. Maul in Rago/ oder Fricasse.

NImm das wohl-gesottene Ochsen-Maul / schneids klein zur Rago / mit guten Schwammen / Maurachen/ oder Dardoffeln und Gewürtz; oder fricassirs mit Lemoni-Safft / kleinen Petersil-Kräutern und Eyerdotter.

No. 24. Maul von Ochsen oder Rind / kalter zum Salat.

OChsen-Maul gantz weich gesotten / schön gebutzt / und kalt werden lassen; wanns kalt ist / so schneids in feine Stücklein / legs in eine Schüssel / nimm Gewürtz / Saltz / Capry / gehackte Sardellen / klein-gehackte Zwibel / Petersil/ Scharlot / Oel und Eßig daran / schwings etlichmal herüber/

ber / richts wider in die Ordnung / und gibs ; Es ist ein guter Salat.

No. 25. Maul / in Mandel und Aepffel.

WAnn das Maul gewöhnlich wohl weich gesotten / gesäubert / zu beliebigen Stücken geschnitten und gebutzt / gibs in einer süssen / gelben Mandel- und Aepffel-Brühe / mit wenig Wein / Lemoni / Zucker / und Wein-Beerlein angemacht.

No. 26. Maul in einer Zwibel- oder Lemoni-Brühe.

DAs Ochsen-Maul muß wohl gesotten / gebutzt / klein geschnitten / mit Pfeffer / Imber / und Muscatnuß gewürtzt / mit wenig Wein vermischt werden / ist gut in einer gelben eingebrandten Zwibel- oder Lemoni-Brühe.

No. 27. Gäumen von Ochsen / in Rago / Fricasse, oder gelben Zwibel-Brühe zuzurichten.

DJe Gäumen wohl gesotten / gehäutlet / oder gebutzt / und dünn geschnitten / können mit Gewürtz / Lemoni-Schelffen / guten Schwammen zur Rago / oder mit kleinen Petersil-Kräutlein zur Fricasse, oder mit Zwibel sauer / in gelber Brühe gekocht / und zugericht werden.

No. 28. Ohrwangen oder Kinbacken von dem Ochsen oder Rind / braun zu kochen / mit gebräunten Ruben / Zwibel / Kraut oder grünen Köhl / ꝛc.

WÄssere / wasche und säubere die Ohrwangen von allem üblen Geschmack und Geruch / hacke sie in Stücker / saltz und bräune sie auf dem Rost in Safft mit Fette / richts in ein Geschirr mit Eßig / Zwibel / Knoblauch / Rosmarin.

marin / Lemoni-Schelffen und Gewürtz ; oder mit ausgebräunten Ruben / ohne Eßig / oder unterschiedlichen Köhl und Kraut mit Speck ; als eine Podwatschga mit schmeckenden Kräutern ; wann mans wohl wässert / kan mans weich sieden/ und von den Beinen lösen / und nachdem es gesaltzen / mit Knoblauch / Salbey und Speck gespickt / mit Gewürtz / Speck-Schnitzlein / Wein und Eßig eingerührt / vermacht / mit genugsamer Schwein-Faisten versehen / mit Lorbeer-Blättlein und Lemoni-Schelffen im Ofen gedämpffet / oder am Spiß gebraten werden ; man kans auch auf den Rost braten mit angemachten Brod / wie Presolen.

No. 29. Zungen / frischer von Ochsen in einer Fricasse.

EIne frische Ochsen-Zung soll sauber gewaschen/überbrühet / sodann in Saltzwasser gesotten / die Haut herab gezogen / überzwerch zu dünnen Blättlein geschnitten / mit Eßig und Gewürtz gesprenget / dann mit Sardellen/ klein-gehackten Zwibel und Petersil-Kräutern in Butter/ oder guten Speck/ herüber geschwungen werden / ein wenig weiß Meel / mit wenig Wein / und Fleisch-Brühe kurtz auffsieden lassen; und mit Lemoni-Safft und Eyerdotter zur Fricasse gemacht.

No. 30. Zungen / frischer mit Capry/ sauer.

AUf gleiche Weiß seynd die frische Zungen auch gut mit Lemoni und Capry in gelber Brühe / sauer / nach Belieben.

No. 31. Zungen von Ochsen / frischer in einer Mandel- und Weinbeerlein-Brühe.

NImm die Zung / wasche sie sauber / lasse sie in Saltzwasser genug sieden / dann scheele sie / und schneids nach der Länge

Länge in 4. oder mehr Theil/ oder nur mitten in 2. Theil; lege sie ein wenig auf den Rost; oder bräune sie in der Pfann mit Butter; dann mache ein gelb-eingebrenntes Meel / oder Semmel-Brosen / gieß daran wenig Eßig / Fleischbrühe / und Wein / wirff daran Lemoni-Schelffen / geschnittene Mandel/ Pfeffer / Imber / Zucker / Zimmet / und Weinbeerlein / mit Saffran; laß ein Sud herüber thun / und gibs über die Zungen nicht zu dick.

No. 32. Zungen / mit Capry/ süß.

WAsche / siede / scheele / und schneide die Zungen nach der Läng in 2. oder mehr Theil / wie oben; dann röste kleingerieben Brod in Butter / mit einer Handvoll guten Capry / gieß darein ein wenig Brühe / Wein / auch Eßig/ mit wohl Zucker / und gut Gewürtz / Saffran / mit Lemoni-Schaalen / aber nicht zu dick; wanns gut / so richt die Zungen an / und gib die Brühe darüber.

No. 33. Zungen von Ochsen oder Rind / in guter gelber Speck- und Zwibel-Brühe.

WAnn die Zungen sauber gewaschen / überbrühet / wieder abgewaschen / und dann in gesaltzen Wasser recht zugesetzt/ und genug gesotten haben; dann werden sie gescheelt / und nach Belieben zerschnitten / so mache folgende Brühe darüber; Nimm abgescheelte Semmel/ stoß in frisches Wasser / und geschwind wieder heraus; druck das Wasser wohl darvon / lege darzu viel gantz klein-gehackten Zwibel / mit dergleichen klein-gehackten/ frisch-gesottnen guten Speck und Petersil-Kräutlein; wirff dises alles zusammen in ein Rein oder Casserol/ gieß ein wenig Eßig und Fleisch-Brühe daran / laß zusammen versieden / dann gewürtz mit Pfeffer / Imber und Muscatnuß / auch ein gantzen Zwibel/

oder Brocken Speck mit gantzen Näglein besteckt / wann dises schön glatt versotten / und die rechte Dicke hat / so machs mit Saffran ein wenig gelb / und gibs über die Zungen.

No. 34. Zungen in gelber Pomerantzen-Brühe / gut.

DJe Zungen werden gewaschen / gesotten / gebutzt und zerschnitten / wie sonst; dann nimm abgeschelte Semmel / stoß in frisch Wasser / und drucks geschwind wieder wohl aus / wirffs in ein Rein oder Casserol / mit wenig Wein und Fleischbrühe / wirff darein etlich gantze Näglein und gantzen Zimmet / und laß also mit einander versieden / gewürtz auch mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß oder Blühe / und treibe dise Brühe durch / machs in rechter Dicken / und wieder siedig; unterdessen reibe an einem gantzen Stuck Zucker / 2. gantze Pomerantzen und eine Lemoni / aber nur die äusserste Schaalen gantz subtil / doch glatt ab / legs auch in die Brühe / so wird der Zucker darvon etwas gelb und naß / schabe solchen / so weit er naß ist / mit dem Messer herab in die zubereitete Brühe / so wirst du sehen / wie gut das wird / machs etwas gelb auch süß genug; gibs über die Zungen / und regaliers mit den zerschnittenen Pomerantzen: Dise Pomerantzen-Brühe / ist auch gut über allerhand gesotten Wildpret und Geflügel.

No. 35. Zungen / in gelber Zwibel-Brühe.

WAsche / siede / scheele / butze / und schneide die Zungen / wie sonst; dann röste viel klein-gehackten Zwibel / in gutem Butter oder Speck / mit wenig weiß Meel / oder klaren Semmel-Brosen / gieß Wein oder wenig Eßig und Fleischbrühe daran / mit ein paar Lorbeer-Blätter und Rosmarin / gewürtz mit Pfeffer / Imber und Muscatnuß / und

so

so es beliebig / gar wenig Saffran / treibs durch / und laß wieder auffieden / und gibs über die Zungen.

No. 36. Zungen in gelbem Kren.

WAsche / butze / siede und schneide die Zungen / wie sonst; dann schabe / reibe / oder stosse Kren / so viel vonnöthen; lege ihn mit sauberer Fleischbrühe / und klaren Semmel-Brosen / in ein Rein oder Casserol / sammt ein Stück guten Butter / Gewürtz / und so es beliebt / gar wenig Saffran / laß auffieden in rechter Dicke und Sultz / lege die Zung in die Schüssel / und den Kren darüber.

No. 37. Zungen / so frisch / in weissem Mandel-Kren.

DJe Zung wird gesotten / gebutzt / und geschnitten / wie sonst; dann schabe und schneide den Kren gantz kurtz in lauter dünne Bröcklein oder Scheiblein / stosse ihn in einen steinern Mörsel / mische darunter klein-gestossene Mandel beyläuffig so viel als der Kren ist / mit einem Stück Butter / und Semmel-Bröslein / wenig Zucker ; gieß guten süssen Ram mit wenig Saltz daran / auch wenig Pfeffer und Muscatnuß; laß auffieden / und gibs über die Zungen.

No. 38. Zungen / so frisch / in guter Citronen-Brüh.

DJe Zung wird gesotten / gebutzt / und zugericht / wie sonst / geröst oder nicht / in folgender Brühe ; brenne ein wenig weiß Meel mit klar geriebener Semmel / in Butter / gieß guten weissen Wein und Fleischbrühe darein / und laß auffieden / gewürtz mit Zimmet / Imber und Pfeffer / Muscatnuß oder Blühe / schneid eingemachte und candierte Citronen / gantz klein darein / reibe einen gantzen Lemoni / an einem Stück gantzen Zucker um und um / die subtile Rinden oder Schelffen herab ; wann solches geschehen / so

schabe disen Lemoni-Zucker mit dem Messer in die Brühe/ wie auch die abgeriebene Schelffen / schneide den Lemoni in zwey Theil / drucke auch den Safft darein / rührs unter einander / laß es aufsieden / und wann es fertig / so gibs über die Zungen.

No. 39. Zungen / so frischer / in rother Wein-Brühe.

WAnn die Zungen weich gesotten / und die Haut abgezogen / wird selbige nach der Länge geschnitten / und in Butter geröst; unterdessen mach rothen Wein / mit Zucker / Zimmet / Pfeffer / Imber und Muscatnuß siedig / laß braun geröstes Brod darmit versieden / daß ein wenig dicklecht wird; gibs über die Zung / mit klein-geschnittenen Lemoni-Schelffen.

No. 40. Zungen / frischer / weichgesottner / gespickt / in einer braunen jus, oder Austern-Brühe.

MAn muß frische Ochsen-Zungen / gesotten / gescheelt und gebutzter lassen kalt werden; saltz und spicke sie subtil mit Speck / und brate sie am Spiß schnell hinweg; wanns fertig / und schöne Farb hat / so gibs auf die Schüssel / mit brauner jus, oder ausgelößten Austern-Brühe.

No. 41. Zungen / gesottner und gespickter / in einer Weichseln- oder Johannes-Beerlein-Brühe.

DJe frische Ochsen-Zungen / gesotten und gesaltzen / gebutzt / und auf erstbemeldte Weiß gespickt und gebraten / gib auf eine Weichseln- oder Johannes-Beerlein-Brühe / sammt denen Beerlen / oder mit Wein / und Zucker durchgetrieben.

No. 42. Zungen / in einem Aepffel-Geschärb.

Es werden die Zungen weich gesotten mit gehörigem Saltz / gescheelt / und nach der Länge geschnitten / mit Butter begossen / und auf den Rost gelegt; Unterdessen schneid viel Zwibel / und gute Aepffel gantz klein / röste sie zugleich im Butter / sammt wenig weiß Meel / gewürtz mit Pfeffer / Imber / wenig Zucker und Eßig / machs mit Saffran ein wenig gelb / und gibs über die Zungen mit Wein-Beerlein und Zimmet; oder mach diese Brühe also: Nimm Wein / Eßig / Pfeffer / Saffran / Zimmet / Zucker / und ein wenig eingebrennt Meel darzu / laß mit einander sieden / thue kein Saltz noch Butter darein / so ist es lieblich und gut.

No. 43. Zungen zu räuchern / daß sie sonderlich gut werden.

Nimm Rind- oder Ochsen-Zungen / wasche und butze sie sauber / stupffe sie mit einer Spick-Nadel oder langen Gluffen; dann lege sie in ein Schaff oder Multer; so viel Zungen / so viel Handvoll Saltz / reibe und schwinge die Zungen solang mit dem Saltz herüber / biß sie von dem Saltz gantz naß werden; dann kehre das rauche Theil untersich / und lege das unzerflossene Saltz oben darauf / laß sie also über Nacht in einer Stuben stehen / den andern Tag nimm rothe Rüben / reibe sie an einem Ribeisen / mische viel Saltz / und so es beliebt / gestossenen Knoblauch und Wachholder-Beer darunter / thue die Rüben mit dem Saltz an die Zungen in das Schaff / daß sie darüber gehen; dann gieß ein Theil Wasser / ein Theil Eßig / und ein Theil sauren Wein daran; lege ein Brett / daß in das Schaff gehet / mit einem Stein darauf / setz es an einen kühlen Ort / wo es nicht gefrieret / drey Wochen; hernach hänget mans bey dem dicken Ort über Nacht in eine Stuben / und alsdann in den Rauch / daß sie von dem Rauch / und nicht von

der Hitz geselcht werden / so seynd sie in 3. biß 4. Wochen fertig / aber hernach muß man sie vor dem Sieden / wohl wässern lassen / und alsdann erst sieden.

No. 44. Zungen / oder Fleisch / anderst zu saltzen und zu räuchern.

NImm sauber gebutzte und gewaschne Zungen von Ochsen/ und stupffe solche / oder auch anders dergleichen Fleisch; reibe es wohl mit Saltz / unter welches ein wenig geläuterter Salliter/gestossner Knoblauch und Wachholder-Beer/ mit etwas wenig Lorbeer-Blätter gemischet ist / spare das Saltz nicht / feuchte sie an mit ein wenig Wasser oder rothen Wein / und laß 14. Tag in einem Schaff mit einem Stein beschwert ligen / mit 8. Tage lege die oberste Zungen oder Fleisch zu unterst / und wieder beschwert ; wann 14. Tag vorbey / so hängt mans in den Rauch / aber nicht in gar zu gähe Hitz/ als wie die vorher gehende.

No. 45. Zungen geräucherter / gut zu sieden.

WAnn die geräucherte Zungen / einen Tag / oder Tag und Nacht gewässert seyn / so schabt und waschet man sie fein sauber / dann biege sie zu einem Ring zusamen/ daß das Rauche auswendig kommt / binde sie also mit Spagat / und lege sie in einen Hafen mit Wasser ; so es beliebt mit wenig Rosmarin und Lorbeer-Blätter / und laß sie gemach und genug sieden; etliche giessen auch Wein oder Eßig zu ; wann sie weich gesotten / so zieht man die Haut ab / schneidet sie zierlich nach der Länge / gibts auf eine Schüssel / regalierts mit Petersil- und Lemoni-Kräutlein / sie seynd warmer und kalter gut.

NB. Wann man die Zungen erst den andern oder dritten Tag verspeisen will / so werden sie entweders nicht so frühe gescheelt/

geschelt / oder zugedeckter aufbehalten / damit sie von der Lufft nicht speer und ausgetrücknet werden.

No. 46. Zungen / geselchter / in grünen Erbsen / Rüschet / oder auch Gersten / und in die Speck-Knödlein.

NAchdem die geselchte Zungen im Wasser genug gesotten / und die Häut abgezogen / das dickere Ort von der Zungen gewürfflet geschnitten / mit grünen Erbsen / und kleinen geschnittnen Petersil-Kräutlein / mit wenig Meel in Butter / mit gehörigem Gewürtz / mit weniger Fleischbrühe gedämpfft in der Rein / oder Casserol; oder unter gesottne Erbsen mit Speck / Gewürtz und Butter vermischt; oder in die Speck-Knödlein mit dem gewürffleten Speck vermengt / ist allenthalben wohl geschmack / wann nur das Saltz nicht zuviel vorschlägt.

No. 47. Zungen geselchter / in die Mackronen / oder geschnittene Nudeln / Pasteten / mit Parmesan-Käß.

NImm die geselchte und gesottene Zungen / wann sie geschelt / zerschneide das Dickere oder Mürbere darvon / gantz zu einem Gehäck / nimm abgesottene Mackronen / von denen grösseren Sorten / oder nur frische mit puren Eyern angemachte / geschnittene und abgesottene Nudeln / mische dises Zungen Gehäck darunter / mit wenig Pfeffer und wohl Muscatblühe; nimm ein aufgesetzte / oder Casserol-Pasteten / richte an Boden wohl guten Butter / und nicht weniger die Mackronen / oder Nudeln / mit disem Gehäck darauf / streu geriebenen / Parmesan-Käß auch zimlich viel darauf / lege obenher auch wohl Butter / schließ es zu / und laß also bachen; wann du es aber geben wilst / so gieß eine braune jus, oder eine gute Hüner-Brühe / so ein wenig gilbt / darein / die nicht sauer ist / dann die Zung und der Käß haben Saltz ge-

nug: Und also auch vom Schuncken/ an statt deß Gehäcks kan die Zung/ oder der Schuncken auch Schnitzlein-weiß in dise Pastet genommen und vermischt werden.

NB. Die geselchte Zungen wohl-gesottner gescheelt/ und warm gegeben/ mit grünen Petersil-Kräutlein/ also seyn sie am besten.

N°. 48. Lungen oder Leber / von Ochsen oder Rind.

DJe Lungen und Leber von Ochsen oder Rind/ kan auf gleiche Weiß / wie bey dem Kalb zu vernehmen/ geröst/ gehackt/ gebraten/ verkocht/ oder sonst zur Füll gemacht/ und zugericht werden; will mich aber darbey nicht aufhalten/ massen solches vor keine vornehme Tafel/ noch vor Schwache und Krancke gehört.

N°. 49. Magen von Ochsen oder Rind/ gleich einer Kälbernen Brust zu füllen;

NAchdeme der Magen sauber gebutzt/ und wohl weich gesotten/ wird er mit diser Füll gefüllt/ nemlich/ hacke Speck/ wenig Zwibel/ Semmel/ wohlriechende Kräutlein/ Eyer/ süssen Ram/ und Gewürtz/ mach es gelb mit wenig Saffran/ oder roth mit Krebs-Butter/ oder lasse es weiß; füll darmit den Magen/ vermache solchen gar fleißig/ daß die Füll nicht durchdringet; sied ihn in guter Fleischbrühe/ und richte ein gutes Rago/ oder Brühe darüber/ er ist gut.

N°. 50. Ochsen-Magen gefüllter / und gleich einer Leber-Wurst abgebräunt.

NAch ein Füll von Lungen/ Leber/ Speck/ mit gerösten Zwibeln/ guten wohlriechenden Kräutern/ Gewürtz/ Saltz/ abgemacht und vermischt; darmit den Magen gefüllt/

und

und im Ofen mit Butter / und angemachten Semmel-Brosen bestreuter / bräunen; oder zuvor sieden mit der Füll / und hernach auf dem Rost bräunen gelassen ; darnach die Gelegenheit vorhanden.

NB. Eben also mag man auch Kälber- und Schaafs-Mägen füllen. Man kan auch eine Füll von Ochsen- oder Rind-Hirn / mit Zusatz von Lungen und Lebern / Speck / Gewürtz und Kräutern machen / mit nothwendigem Saltz / den Magen füllen / und auf besagte Art bereiten.

No. 51. Ochsen-Magen gefüllter / ins Tuch gebunden / wie ein Englischer Knopff.

NAchdem der Magen sauber gebutzt / und wohl weich gesotten / wird er gefüllt / mit Semmlen / Eyern / Ram / Mandeln / Zibeben / Wein-Beerlein / gehackte / eingemachte Citronen / wenig Zucker und Zimmet / und wohl Muscatnuß / auch das Fleisch von wohl-gesottnen Kalbs-Füssen klein-gehackt / gewürtzt und gesaltzen / auch vom Butter / Marck oder Fette genug gemacht / gefüllt / und in ein Tuch gebundner in der Fleischbrühe sieden lassen ; wanns genug ist / so gibs mit einer gelben / süssen Wein-Brühe / mit gehackten Citronen und Pinioli.

No. 52. Magen von Ochsen oder Rind / auf dem Rost gebraten; mit oder ohne Parmesan-Käß.

SJede den Magen wohl weich / wann er sauber ausgebutzt / schneide ihn zu Stucken / ziechs durch zerlassenen Butter / bestreue es mit Kräutlein / angemachten Semmel-Brosen / und brats gleich denen Kuttelflecken auf dem Rost: Wanns beliebt / kan man auch Parmesan-Käß darüber streuen.

No. 53. Kuttelfleck/ oder Kaltaunen/ gut zu kochen/ und gleich einer Rollada.

NJmm von einem guten Ochsen einen schönen/ grossen und etwas fetten/ dicken Kuttelfleck; der sauber gebutzt/ und ausgewässert ist/ übersiede denselben ein wenig/ kühle ihn in frischem Wasser wieder ab; dann breite ihn auf ein Brett/ gewürtze und saltze ihn/ mit Pfeffer/ Imber/ Muscatnuß/ sammt ein wenig Lorbeer-Pulver/ Rosmarin/ oder auch wenig Knoblauch und Sardellen/ mit wenig gehackten/ magern Kalb- Schwein- oder andern Fleisch; breite dise Füll auf den Fleck/ mit kleinen wohlriechenden Kräutern; rolle disen Fleck wohl fest zusammen/ wie eine Span-Sau-Wurst/ oder Rinderne Rollada/ binds fest mit Spagat/ und sieds mit etlichen Kalbs-Füssen/ oder dergleichen Knochen/ in wohl-angemachter Suppen Alla doba, mach es sauer von Wein und Eßig/ Zwibel und andern/ wanns fertig/ so laß kalt werden/ und verfahre darmit/ wie mit der Span-Sau-Wurst/ schneid dünne Rädlein herunter/ und gibs kalter mit seiner Brühe/ so zuvor muß mit Eyerklar geläutert und durchgesiegen werden/ und nach Belieben gefärbt/ ausser grün und blau nicht/ (dann dise Farben brechen in der Säure/) oder gibs mit Oel und Eßig.

No. 54. Kuttelfleck in der Zwibel-Brühe/ gelb.

WAnn die Kuttelfleck sauber gebutzt und gesotten seynd/ werden sie also warmer noch einmal gewaschen und ausgekühlt; dann zu feinen/ dünnen Schnitzlein geschnitten/ in ein Rein/ oder Casserol/ gelegt mit Pfeffer/ Imber/ Muscatnuß/ und ein wenig Lorbeerstup/ und mit einer gelb-eingebrennten Zwibelbrühe gesäuert/ versehen/ nicht gar zu dünn/ mit wenig frischem Butter und Saltz.

NB. Auf gleiche Weiß wird dise Speiß auch geschnitten und eingemacht / in einer guten gelben Lemoni-Brühe / mit den Schelffen und Safft / oder Wein / oder Eßig etwas gesäuert / und gelb eingebrennt.

No. 55. Kuttelfleck in Speck / Petersil und Semmel.

DJe Kuttelfleck werden gebutzt / gesotten / und mit Gewürtz in das Geschirr eingericht / wie die vorhergehende; dann gieß ein wenig gute Fleischbrühe und Eßig daran / unterdessen nimm ein Stuck übersottnen Speck / auf ein Hack-Brett / mit Zwibel / grünen Petersil / wenig Lorbeer-Stup und Rosmarin / hacke geschwind alles klein unter einander / und zuletzt eine gescheelte / in frisch Wasser gedunckte / und wieder ausgedruckte Semmel darunter; wirff dises alles in das Geschirr zu denen geschnittnen Flecken / gilbs ein wenig / und laß eine Weil sieden / sie seynd trefflich gut.

No. 56. Kuttelfleck-Würst.

WAnn die Fleck verstandner massen gantz weich gesotten / werden sie mit gutem übersottnen Speck / oder rinderner Fette / Zwibel / guten wohlriechenden Kräutern / klein gehackt oder geschnitten / ein paar Eyer daran geschlagen; mit gutem Gewürtz versehen / in grosse Därm gefüllt / dieselbige übersotten / und sodann gebraten.

No. 57. Niern von Ochsen / Rind / oder andern grossen Thieren / zuzurichten / und in saurer Brühe zu kochen.

DEr Niern wird nach der Länge in 2. oder in 4. Theil geschnitten / das Aederige heraus gelößt / wohl eingesaltzen / und eine gute Weil also liegen lassen / dann wieder ausgewaschen / in Lorbeer-Blättlein / viel Zwibel / oder auch Knob-

Knoblauch / in Pfeffer und Eßig gepaitzt / oder gar herüber gesotten ; damit der üble Geruch oder Geschmack vergeht / dann kommt dise Brühe hinweg ; der Niern wird zu dünnen Blättlein geschnitten / gewürtzt / und also wird er gut in Zwibel- und allerhand sauren Brühen.

No. 58. Niern / in Rago/ oder Fricasse.

NJmm den frischen Niern / klaube denselben gleich mit denen Händen von einander zu lauter Stücklein / wie er von sich selbst geartet ist / oder zerschneide ihn mit dem Messer / in gleichergestalt/ biß auf das Adern-Werck/ welches hinweg gethan wird / das Gute wird eingesaltzen / in viel Zwibel / mit Pfeffer / in wenig Eßig gepaitzt / und damit wohl übersotten / und wieder ausgewaschen ; dann mit Indianer- Gäns- und andern dergleichen Mägen / in Blättlein geschnitten / gibt eine gute Rago/ oder Fricasse, oder auch gleich der Lungen auf Teutsch eingemacht in saurer Brühe.

No. 59. Niern in Dardoffeln.

SEn Niern auf gleich vorhergehende Weiß zugericht / und sammt etlich Dardoffeln zu dünnen Blättlein geschnitten/ und mit wenig Meel und Gewürtz im Butter oder Oel gedämpfft / oder bassiert / mit guter jus gegeben / und mit gespickten Brüßlein / und gebratnen Kälber-Vöglein regaliert.

No. 60. Miltz / von Rind oder Ochsen.

NJmm ein sauber gewaschnes Miltz / dises muß aufgeschnitten oder umgekehrt / mit Pfeffer / Jmber und Saltz besprengt/ und am Spiß / oder auf dem Rost gebraten werden; gibs trucken mit Senff / oder mach mit Zwibel / Butter / Petersil und Eßig / eine saure Brühe darüber.

No. 61.

No. 61. Mast- oder Affter-Darm von Ochsen und Rind.

DJeser / wann er gesäubert / und wohl weich gesotten / ist gut auf mancherley Art und Weiß ; als nemlich auf dem Rost / oder gleich der Lungen / Gäumen / oder Euter einzumachen / auch in einem Gehäck vor Krancke und Gesunde ; Man kan ihn / kurtz und langlecht geschnitten / auch unter die Rago mischen.

No. 62. Halß und Bug des Ochsen oder Rinds ; der Halß und die 2. vordere Bug von disen Thieren werden gemeiniglich nur vor die Bediente und Gemeine verkocht und verspeißt.

DEr Halß oder Bug wird zu beliebigen Stucken zerhackt / gewässert und gewaschen / mit Wasser / das wohl darüber gehet / zugesetzt / wann es anfangt zu sieden / sauber abgesäumt / das nöthige Saltz / mit 2. Lorbeer-Blätter / einem Zwibel / mit ein paar Nägelein besteckt / oder auch Peterfil darein gelegt / und also gemach sieden lassen / biß weich genug ist ; alsdann gibs mit grünen Peterfil-Kräutern und Saltz bestreut.

No. 63. Halß-Fleisch oder Bug von Ochsen / besser gesotten.

HAcke dises Fleisch zu Stucken / wasche und setze es zu im Wasser / wann es verfäumt / so wirff gehöriges Saltz darein / und laß es etwas kurtz einsieden / dann wirff weisse Ruben in Scheiben oder Stücker zerschnitten / mit gehackten Peterfil-Kräutlein / sammt einem Brocken Speck mit Nägelein besteckt darein / laß mit einander gar sieden / so wird es gut / und hat man Suppen / Fleisch und Gemüs beysammen; also auch mit Pastinacker- Peterfil- gelben oder weissen Ruben / und andern Wurtzeln.

No. 64. Halß-Fleisch und Bug in Wachholder-Beer gekochter.

HAck und siede das Fleisch / wie vor / wann es bald gar ist / so gieß einen Theil Brühe herab / gieß Eßig mit Pfeffer und Imber daran / brenns ein mit klein-gehackten Zwibel / gerieben Brod / und zerdruckten Wachholder-Beeren / laß zusammen kurtz einsieden / so hast du gut Suppen und Fleisch beysammen.

No. 65. Halß-Fleisch oder Bug von Ochsen oder Rind/ in einer braunen Sardellen-Brühe.

HAcke das Fleisch in Stücken / saltz ein wenig / und bräun es ab auf dem Rost / oder in der Pfannen / dann legs in ein Rein / mit Wasser und Wein / oder Eßig / laß zugedeckt genug sieden / gibs eingebrennt mit Zwibel und Sardellen / thue auch Gewürtz daran.

No. 66. Brust-Kern / oder andere Tafel-Stuck / auf Teutsch zu sieden.

NImm das Brust- oder andere Tafel-Stuck / von den Ochsen oder Rind / so groß du es wilst / brocke es / und wasche es sauber aus / und legs mit genugsamen saubern Wasser in den Hafen / laß es sieden / biß es wohl verfäumt hat; dann lege gebührend Saltz mit ein paar Lorbeer-Blätter / auch einen gescheelten Zwibel mit Nägelein besteckt / und gantze Muscatblühe darzu / und laß also gemach in stetem Sud sieden / biß es genug hat / so bleibt das Stuck Fleisch fein schön / und die Brühe klar; wanns Zeit ist / so nimm das Stuck Fleisch aus dem Hafen / legs auf die Schüssel / schneid oben etliche Schnitt darein / besprengs mit Saltz / und gib Petersil-Kräutlein darüber; regaliers mit Schmaltz-

Schmaltz-gebachenen grünen Petersil / und ausgerösten Kräutlein.

No. 67. Brust-Kern / gesottner / im Ofen gebräunt / gleich einem Zemmer / mit Butter und Semmel-Brosen / mit Austern / oder Sardellen / oder braunen Zwibel-Brühe.

WAnn die Brust gehackt / gewaschen / und samt den Hünern / oder Suppen-Bein zugesetzt worden / und verfäumt hat / so wirff einen gantzen Zwibel / mit Nägelein besteckter / und gebutzte Petersil-Wurtzeln / auch ein paar Lorbeer-Blätter / mit einer gantzen Muscatblühe und gehörigem Saltz darein / so wird auch die Suppen gut / und also gemach sieden lassen / biß es wohl weich gesotten; dann wird das Brust-Stuck herauß auf eine starcke Schüssel / oder verzinnte Mulder gelegt / oben in das Fette etliche Schnitt 2. Finger-tieff geschnitten / und mit zerlassenem Butter begossen / mit angemachten Semmel-Brosen geschwind bestreut / und im warmen Ofen / oder auf dem Rost abgebräunt; wann es braun genug ist / so gibs auf die Schüssel / mit ausgelößten Austern / in guter brauner jus, garniers mit Gehäck-Pastetlein / und grünem Petersil; Oder gib ein weisse Sardellen-Brühe darüber: Oder mit einer weiß-gelben durchgetriebenen Zwibel-Brühe.

No. 68. Brust-Kern / oder andere gesottene Tafel-Stuck / mit Petersil-Pastinacker- oder Selleri-Wurtzeln.

WAnn das Tafel-Stuck bald gesotten / so legt man saubergeschabene Petersil- oder Pastinacker- oder Selleri-Wurtzeln zusammen gebundner / darzu in den Fleisch-Hafen / und wann alles fertig / richtet man das Fleisch in die Schüssel / sprengt ein wenig Saltz darauf / mit den gesottenen Wurtzeln Darüber und herum / und gibts mit grünen Petersil-Kräutlein untermischet.

NB. Etliche machen die Wurtzeln zerschnittener in einem Extra-Geschirr / und gebens hernach darüber.

No. 69. Brust-Kern oder Tafel-Stuck / mit Zwibel und Porrii.

Verfahre darmit / wie oben.

No. 70. Brust-Kern / oder Tafel-Stuck / mit braun-gebachenen Ruben.

WAnn das Stuck Fleisch weich gesotten/ auch auf dem Rost/ oder in dem Ofen abgebräunt ; dann können die in Würffel geschnittene / und in heissem Schmaltz braun gebachene Ruben/ in guter / brauner jus, gekochter und gewürtzter/ darüber gegeben werden.

No. 71.

Item / mit brauner / saurer Wachholder-Beer-Brühe.

No. 72.

Item / mit geriebenem Kren / in guter Fleischbrühe / wenig Gewürtz / Butter / und geriebener Semmel.

No. 73.

Item / in Mandel-Kren / mit süssem Ram / geriebener Semmel/ wenig Saltz / Gewürtz / Butter und Zucker.

No. 74.

Item / mit geschelten / und in Blättlein geschnittnen Cucummern / in saurem Ram / mit Saltz / wenig Gewürtz/ doch nicht zulang sieden lassen / und über das gesottne / und abgebräunte Tafel-Stuck gegeben.

No. 75.

Item / mit gestossnen / und in saurem Ram durchgetriebenen Wachholder-Beeren / mit gehörigem Saltz und Gewürtz.

No. 76. Brust-Kern aufgeschnittner / auf dem Rost abgebräunter / mit einer guten braunen Brühe.

DEr Brust-Kern wird wohl weich gesotten / zu fein flachen Schnitzen geschnitten / durch zerlassenen Butter gezogen / geschwind mit angemachten Semmel-Brosen bestreuet / auf dem Rost schnell abgebräunet; Unterdessen nimm frischen Butter / kleinen Knoblauch / Zwibel / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / mit Eßig und Fleischbrühe / gewürtz es mit Pfeffer und Muscatnuß / laß herüber sieden / richt das Fleisch an / und seihe die heisse Brühe darüber.

No. 77. Brust-Kern zu füllen / von Ochsen / oder Rind.

NImm ein gutes Brust-Stuck / untergreiffe es mit einem langen Messer / aber mit Vortheil / daß die Füll darinnen bleibt; dann nimm etlich frische Bratwürst / thue das Brät herauß / mische darunter ein Gehäck / von dem besten Theil einer gut-geräucherten / gesottenen Zungen / mit gar wenig zerdruckten Knoblauch / Dardoffeln und Sardellen / schiebs in die Brust / und sieds; oder richte sie mit Saltz / Gewürtz / Speck-Schnitzlein / Zwibel / wenig Wein; in ein wohlverzinntes oder erdenes Geschirr / wohl zugemacht über Nacht im Ofen / und gibs den andern Tag mit seinem eigenen / oder andern guten Safft / wenig eingebrennt / und durchgetrieben.

No. 78. Brust-Kern/ zu einer Rollada/ oder Roll-wurst.

NImm ein grosse/ rinderne Brust / die nicht gar zu faist ist/ löse die Beiner innwendig alle herauß / lege sie ein paar Tag in die Paitz / oder nimme sie gleich frischer / ausgebreiter auf ein Brett / besprenge Anfangs das Fleisch mit Saltz/ und scharffem angemachten Gewürtz/ streue auch darein klein-gehackten Zwibel/ Knoblauch/ Rosmarin/ Lemoni-Schelffen/ Lorbeer-Stup/ und andere gute Kräuter / mit Sardellen; wickle / rolle / und binde das Fleisch über einander / so fest/ als es nur möglich ist / und sieds wohl in gesaltzenem Wasser/ mit einem Zusatz von Zwibeln / Lorbeer-Blättern / und andern wohlriechenden Kräutern / mit Wein oder Eßig gemischet; wanns genug gesotten / so laß in seiner Brühe kalt werden; Dann nimms herauß / wische die Wurst mit einem Tuch sauber ab / schneide dünne Schnitzlein nach einander herunter/ und gibs mit Eßig und Oel / wie die Span-Sau-Würst; oder legs Schnitzlein-weiß auf den Rost / begieß mit Butter oder Oel; oder gibs mit dem jus, wie die gleich vorhergehende Presöllen von der Brust mit einer guten sauren Brühe.

No. 79. Englischer Niern-Braten/ vom Rind.

NImm von dem Ochsen oder Rind den Niern-Braten/ sammt dem innwendigen Lung-Braten/ hacke und schneide das Bauch-Fleisch und den Niern herab / laß 3. biß 4. Rippen/ oder mehrer daran/ und mach den Braten / in Form eines kälbernen Niern-Brätleins/ so lang und groß dir beliebt; Diser soll 1. oder 2. Tag zuvor eingesaltzen werden; dann an einen starcken Spiß gesteckt / langsam im Safft herab gebraten/ und gleich andern grossen Braten gemacht / in dem Braten wird er immerzu mit zerlassenem guten Butter / oder auch mit Speck begossen / setz darunter eine saubere Brat-

Pfan-

Pfannen / von gut verzinntem Kupffer / oder Erden / damit der von den Braten abgefallene Safft darinn biß zu End gut bleibe / und nicht von dem Geschirr verderbt / oder gar verbrennt werde; wann der Braten gut und fett / so braucht er um so viel weniger Begiessens; wem es beliebt / der spickt auch anfangs den Braten mit Knoblauch / Scharlot / Salbey oder Sardellen / wann der Braten bald fertig / kan er nach Belieben mit Meel / oder gerieben Brod bestreuet / und damit eine schöne braune Farb gegeben werden; Nimm das Abgeträuffte aus der Brat-Pfannen / thue die Faisten sauber darvon / seihe es durch ein härenes Sieblein oder Tuch / gib den Geschmack nach Belieben / gieß in die Schüssel / lege den Braten in schöner Farb darauf / gib säumigen Butter darüber; regaliers mit kälbern Vöglein / oder was du hast.

No. 80. Englischer Braten gepaitzt / mit Gewürtz gespickt / und mit Wein begossen.

WAnn der Englische Braten gehackt / gesaltzen und 2. biß 3. Tag / darnach er groß ist / in der Paitz gelegen / so spicke solchen mit räßen Nägelein / und gantzem Zimmet / auch lang geschnittnen Pomerantzen-Schaalen / stecke ihn an Spiß / begiesse disen mit Wein und weniger Paitz vermischter / verfahre weiters darmit mit Butter und Speck zu beträuffen / wie bey dem erst-beschriebenen / und gib hernach disen abgeträufften Safft von der Faisten gereiniget / durchgesiehener in die Schüssel / den Braten darauf mit säumigem Butter: Regaliers mit Schmaltz-gebachenen / und geröstenen Kräutern.

No. 81. Anderst / mit saurem Ram begossen.

ER wird auf solche Weiß / gespickter und gepaitzter / mit saurem Ram begossen / und hernach die abgeträuffte Brühe /

Brühe/ mit Lemoni-Schelffen / Knoblauch und Sardellen/ durch das Sieblein oder Tuch getrieben/ in die Schüssel gegeben / und das Bratens darauf gelegt; du kanst auch Capry in die Bratens-Brühe mischen.

No. 82. Englischer Braten/ in Cucummern-Brühe.

DEr Braten wird gehackt / gesaltzen/ auch nach Belieben gepaitzt/ angesteckt und gebraten; dann schneide frische oder eingemachte Cucummern klein/ oder blättlet/ schwings im Casserol mit wenig Meel/in warmem Butter/ oder Speck herüber/ mit wenig Gewürtz / Scharlot/ Knoblauch/ oder Rockenpoll / Rosmarin/ oder andere wohlriechende Kräutlein/ gieß die abgeträuffte Brühe aus der Brat-Pfannen / ohne das Fette darein / laß aufsieden / machs sauer und gut im Geschmack/ und Saltz/ gibs unter oder über das Gebratens; regaliers mit Fricanto, oder Presolen.

No. 83. Englischer Ochsen- oder Rinds-Braten zu füllen.

NAchdeme der Braten gehackt und gesaltzen / untergreiffe den Braten zwischen Haut und Fleisch mit einem langen Messer / dann mache ein gutes Gehäck vom Lung-Braten oder Kalbs-Schlegel / mit genugsamer guten Fette / von Rind oder Speck / machs an mit gehörigem Saltz / Gewürtz/ wenig Wein / sauren Ram / Sardellen/ Dardoffeln / Austern/ Müschelein/ ꝛc. fülle den Braten darmit; vermache das Loch / und brate ihn mit Butter und Speck/ wie die andere/ mache die Bratens-Brühe mit Cucummern / Sardellen/ Austern/ oder Knoblauch-Brühe.

NB. Man kan die Englische Bratens alle zuvor übersieden/ und schier halb / wann man kein rechte Gelegenheit hat/ solche nach ihrer gebührenden Zeit/ lang genug braten lassen / und her-

hernach an Spiß stecken / und gäntzlich ausbraten / sie werden auch gut; Ich habe die Englische Braten / gemeiniglich so viel Stund braten lassen / als Pfund / solche roher gewogen / mit mäßiger Hitz.

No. 84. Englischer Braten / gedämpfft / mit einer Rago.

Nimm den Englischen Braten / wann er gehackt und gesaltzen ist / spicke ihn ein wenig durch den Lung-Braten / mit grob-gewürtztem Speck / stecke ihn an / und laß ihn halb genug braten; dann lege ihn gantzer in ein langes / und darzu bequemes Casserol / mit guter jus, lasse ihn zugedeckt auf der Glut / oder in dem Ofen gar dämpffen; unterdessen mache ein gutes Rago / von Kalbfleisch / Hüner-Mäglein / Maurachen / und andern Sachen / was du hast / gieß die Brühe von dem Braten darzu / doch nicht zuviel; lege den gedämpfften Braten in die Schüssel / das Rago darunter oder darüber / mit gutem Geschmack; hast du kein Geschirr / daß den Braten zu dämpffen groß genug ist / so kan es Stuckweiß geschehen; auf dise Manier können alle Lung- oder Ruck-Braten / auch die Schaaf- und Kälber-Viertheil gebraten und gedämpfft werden.

No. 85. Schloß- oder Schwantz-Stuck von Ochsen / oder Rind / gedämpfft / warm oder kalter zu geben.

Mache das Stuck / so groß du wilst / hacke es an zum Trantschieren / saltz es ein / gewürtz / und spicke es mit grob-gewürtztem Speck / legs mit Speck-Schnitzlein in einem wohl-verzinnten Feld-Kessel / den sein Deckel wohl schließt / gieß zerlassenes Schwein-Schmaltz / oder Butter / aber nicht zu wenig darüber / gib den Geschmack von Sardellen / Knoblauch / Zwibel / Lemoni / oder was du hast / mache die Deck wohl zu / daß kein Dampff darvon gehen kan /

und laß (wann das Stuck groß ist/) biß 12. Stund beständig und unaufgedeckt dämpffen; dann richts auf die Schüssel/ gieß die Faisten von der Brühe herab/ und treib die übrige Brühe durch ein Sieblein oder Tuch/ laß mit/ oder ohne Rago wieder aufsieden/ und gibs unter oder über dises Rindfleisch: Dises Fleisch ist auch kalter gut auf ein Schiff/ in dem Feld/ oder auf andern Reisen.

No. 86. Beuf à la Mode, von Ochsen/ oder gutem Rind-Stuck/ kalter.

NJmm hinden ein grosses Stuck/ von dem Ochsen/ wo er das beste Brät hat/ mach ein Stuck darauß von purem Brät/ etwan Arms dick/ und einer Hand lang/ durchziehe dise Stuck/ mit einer grossen höltzernen Spick-Nadel/ nach der Länge/ mit gewürtztem grossen und langen Speck etlichmal durchaus/ und ein jedes solches Stuck von dergleichen Fleisch muß 6. oder 8. dergleichen Speck wohl ausgetheilt in sich haben/ dann es wird hernach kalt aufgeschnitten/ gleich einer Wurst/ so schauet der Speck/ schön zierlich ausgetheilt/ zwischen dem Fleisch herauß; wann dises Fleisch also gespickt und zugericht ist/ so legt mans in ein darzu bequemes/ und wohlschliessendes Geschirr/ mit Speck-Schnitzlein an Boden/ hernach dise Stücker/ Beuf à la Mode, mit zerlassenem schweinen Schmaltz/ oder guten Butter/ und zimlich viel/ mit gantzem Gewürtz/ Zwibel/ Knoblauch/ und wohlriechenden Kräutlein/ Lorbeer-Blättern/ und gantzen Lemoni-Schelffen; mache das Geschirr wohl zu/ und laß also gleich einer Pasteten über Nacht im warmen Ofen/ oder auf steter kleiner Glut/ biß 12. Stund/ oder nachdem das Fleisch alt/ und das Geschirr groß ist/ dämpffen/ aber gibe acht/ daß dirs nicht anbrennt; wann es fertig/ laßt mans zugedeckter also kalt werden/ dann kan man sich dessen/ nach Gelegenheit kalter/ aufgeschnittner bedienen/ es laßt sich auch lang also gut behalten.

No. 87. Beuf à la Mode, auf andere Art / braun gedämpfft / warmer.

SChneid das Fleisch zu dergleichen Stücker / saltz es aber nicht zu starck / spicks mit gewürtztem / groben und langen Speck; dann nimm Speck und Butter in eine Pfann / und bräune dises Fleisch schnell / und gleich offener auf einer starcken Glut braun / dann legs geschwind mit Gewürtz / Zwibel / wohlriechenden Kräutlein / Lorbeer-Blättlein / unten und oben Speck-Schnitzlein / in eine bequeme Rein / vermach den Deckel mit Taig / daß kein Dunst darvon kan / laß es im Ofen gleich einer Pasteten genug dämpffen / mach zuletzt braun Meel / mach das Geschirr auf / gieß die Faisten sauber darvon / die Brühe aber an das eingebrennte Meel gesiehen / laß auffsieden / daß es nicht zu dünn / oder dick werde / gib wenig zertruckten Knoblauch / (so du wilst /) darein / laß es ein wenig an dem Beuf à la Mode noch kochen / und gibs gantzer / oder zerschnittner / gleich einer Wurst / mit diser seiner Brühe; aber dises Fleisch ist leicht zu versaltzen / und sich dißfalls wohl zu hüten; hast du keinen Ofen / so kans auf der Glut bedeckter gekocht werden.

No. 88. Schloßfleisch / oder grosses Schwantz-Stuck gut eingerichter gesotten.

NJmm das Schwantz-Stuck von einem guten Ochsen / oder Rind / saltze es 1. oder 2. Tag zuvor ein / dann wasche es ein wenig ab / lege es in den Hafen / mit Wasser und Wein / oder Eßig / laß es sieden / und wann es verfäumt / und solches darvon völlig abgenommen / so lege darzu allerhand gutes Gewürtz / Zwibel / gute wohlriechende Kräuter / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein / (auch dem es beliebt / ein wenig zerdruckten Knoblauch /) Lemoni-Schelffen /

laß darmit genug und zimlich einsieden ; dann gibs mit Cucummern- oder Sardellen-Brühe / oder in seiner eigenen Brühe / wann es mit ein wenig eingebrenntem Meel braun gebunden / und nicht zu faist ist.

No. 89. Schwantz-Stuck von Ochsen oder Rind / auf Mayländisch / gepaitzt / gedämpfft / mit Dardoffeln / Austern / oder Sardellen.

NImm das Stuck Fleisch / saltze es einen Tag zuvor / den andern Tag wische das Saltz mit einem Tuch ein wenig ab / gieß Eßig und rothen Wein daran / mit allerhand gutem Gewürtz / grob-geschnittnen Zwibel / Lemoni-Schelffen und Marck / grob-gestossenen Fenchel und Coriander / Lorbeer-Blättlein und Rosmarin / laß einen Tag oder länger darinnen ligen / leid es aber die Zeit nicht / so laß dise Paitz 2. oder 3. mal darüber sieden / in einem Geschirr / daß da kan bedeckt werden / wegen des Dunsts / daß er es besser durchgreifft; auf den Abend / kehr es um / deß andern Tags frühe lege Speck-Schnitzlein in ein Rein / oder ander Geschirr mit grob-geschnittnen Zwibeln / lege das Stuck Fleisch (so zuvor mit gewürtztem groben Speck muß gespickt werden /) in dises Geschirr / mit dem vorgemeldten Gewürtz wohl angemachet / gieß zerlassenen Butter / oder schweinenes Schmaltz darüber / mach das Geschirr wohl zu / und setze es in heissen Ofen / oder in die Glut / aber dises muß frühe Morgens / oder gar den Abend zuvor geschehen / sonst bleibt das Fleisch hart / und wird nicht genug gedämpfft; wanns fertig / nimm seine selbst eigene Soß / sammt der Paitz-Fette darvon / durchgesiehen / ein wenig eingebrennt / gibs gleich also / oder / so es beliebt / mit Meel in Butter bassierte Dardoffeln / mit untermischter seiner eigenen Brühe / oder mit Sardellen / oder Austern vermischt; regaliers mit Gehäck-Pastetlein / gebachenen Kräutlein und Küh-Euter.

No. 90. Huff-Braten / von dem Ochsen / oder Rind / gedämpffter.

NImm ein Stuck aus der Huff / wo es das beste Brät hat / klopffe / und durchziehe solches mit groben und gewürtztem Speck / besprengs mit Saltz / Pfeffer / Muscatnuß / Nägelein / auch wenig Meel / mache es mit Speck und Butter / in der Pfannen braun; dann lege es in ein Rein / oder Casserol / mit wenig Wein / oder Eßig / frischen Butter / und wenig Knoblauch / oder Rosmarin / mach das Geschirr wohl zu / und laß in seiner eigenen Brühe genug dämpffen; wanns fertig / so gib auch einen Geruch von Austern / oder Sardellen / richt das Fleisch auf die Schüssel / thue die Fette von der Brühe / und gibs über den gedämpfften Braten: Regaliers mit Krebs-Pastetlein / und gebachenen Kälber-Füssen.

No. 91. Huff-Stuck / oder auch Lung-Braten / gepaitzter / an Spiß gebraten / in seiner eigenen Brühe.

NImm ein Huff-Stuck / von einem Ochsen / oder gutem Rind / oder den Lung-Braten / richte solches gehörig zu / klopffs / saltze es / und laß es eine Zeitlang darinnen ligen / dann mache Eßig siedig / wirff Wachholder-Beer / Knoblauch / Feld-Kümmel / oder Coriander / Lemoni-Schelffen / mit wenig Pfeffer darein / und gieß dise Paiß / an das Fleisch / laß über Nacht / auch ein oder mehr Tag darinnen ligen / kehrs etlichmal um / mache den Braten gespickter / oder ungespickter / fertig am Spiß in Safft; wann er genug gebraten / so richte ihn an / und mache ein gute Brühe darüber von dem / was abgetropfft / mit der durchgesiehenen Paitz; regaliers mit Kälber-Würstlein / und aufgesetzten Pastetlein / von rindernem Gehäck.

N°. 92. Lung-Brätlein / gepaitzt und gebraten / in einer Cucummern-Brühe.

LAß das Lung-Brätlein gespickter / und in Papier eingewickelter braten / aber nicht zuviel / schneid es Schnitzlein-weiß / leg dasselbe in die Schüssel / schneid auch Cucummern zu Schnitzlein / welche marginiert seyn / kochs über dem Feuer mit Speck / seihe hernach den Speck ab / und röste ein wenig Meel darinnen / gieß alsdann soviel Suppen daran / als es nöthig / hernach thue etliche Schuncken-Schnitzlein daran / auch Eßig / laß aber das Lung-Brätlein nicht mehr sieden / gibs warmer mit gebachner Semmel garniert / und mit Presolen; und auf dise Weiß können allerhand Lung-Brätlein gemacht werden.

N°. 93. Rinderne Rollen/wie kälberne Vögel/ gedämpffter in der Brühe / mit einer Rago.

KLopffe die Schnitzlein wohl / mach eine Füll mit Kapaunen-Fleisch/ magern Kalbfleisch/ Speck/und übersottener Rind-Faisten/ Schuncken/ Petersil-Kräutlein / Zwibel/ Brüßlein/ Dardoffeln; alles wohl gehackt und angemacht / mit Gewürtz/ 2. oder 3. gelben Eyern/ein wenig Milchram/wann es wohl gehackt ist / lege die Fülle auf die rinderne Schnitzlein/ rolle sie wohl zusammen / laß dämpffen / ein gute Zeit-lang; ziehe sie herauß/ thue die Faisten darvon/ schneide ein jedes in 2. Theil / richte es in die Schüssel / und gib ein Rago / oder sein eigene / vonder Fette gereinigte Brühe darüber.

N°. 94. Lung-Braten / gepaitzt / mit Zwibel und Kümmel.

LAß den Lung-Braten etliche Stund eingesaltzen liegen/ oder saltze ihn nach der Paitz/ mach Eßig siedend/ wirff viel gehackten

hackten Zwibel mit etlich gantzen Nägelein und Pfeffer darein/ lege den Braten darein/eine Zeitlang zu paitzen; dann brate ihn mit / oder ohne Speck / aber nicht zu starck / damit er safftig bleibt; wann er fertig / so mach ein wenig Schmaltz heiß/ wirff ein wenig Kümmel mit etwas Meel daran / und auch die Paitz / sammt der Brühe / aus der Brat-Pfannen / seihe durch / und gibs unter / oder über den Braten.

No. 95. In einer gelben oder braunen Knoblauch-Brühe.

NImm von der Paitz / oder wenig Wein / oder Eßig mit Fleisch-Brühe / und aus der Brat-Pfann / zerdruckten Knoblauch/ mit wenig Pfeffer und Rosmarin/ ein wenig in Wasser gedunckes / und wider ausgetrucktes Brod / laß alles mit einander auffsieden / treibs durch / und gibs mit dem Braten; wann aber dise Brühe soll braun werden / kan selbe braun eingebrennt / und mit brauner jus gemischt werden.

No. 96. Ein Stuck Fleisch aus einem Ochsen- oder Rindernen Schlegel / an statt eines Lung-Braten zuzurichten.

WAnn man keinen Lung-Braten hat / kan ein dergleichen Stuck / von dem Schlegel aus einem Ochsen / oder guten Rind / heraus geschnitten werden / und gleich dem Lung-Braten / aber vorhero wohl geklopfft / gepaitzt und zu gericht werden.

No. 92. Rinderne Braten / mit Sardellen/ Rosmarin/ oder Knoblauch zu begiessen.

WAnn ein Ochsen- oder Rinderner-Braten / nur schlecht gesaltzen / und angesteckt ist; so werden gehackte Sardellen / mit Butter/ und wenigem Eßig zerlassen / lege auch ein

ein Rosmarin-Stäudlein / oder zerhackten Knoblauch darein / und begieß den Braten darmit / und gib acht / daß die Brühe in der Brat-Pfannen nicht verderbe / sie ist gut zu disen und allen anderen Braten.

No. 98. Lung-Braten / in einer puren Zwibel-Brühe.

Mache den Braten / wie andere / schneid viel Zwibel / gleich grob / röst ihn mit Meel braun / laß solchen mit der Paiß / von dem Lung-Braten aufsieden / gieß die Brühe aus der Brat-Pfannen darzu / laß auch mit aufkochen / seihe es durch ein härenes Sieb / und gibs mit dem Braten.

No. 99. Lung-Braten / zu spicken und zu braten / daß er / als eine Wurst / kan aufgeschnitten werden / um den Englischen Braten.

Nimm den Lung-Braten / häute ihn wohl / saltz ihn / und schneide langen Speck / gewürtze solchen mit wohlriechenden Kräutern / und kleinen Lemoni- oder Pomerantzen-Schelffen / oder zerdruckten / kleinen Knoblauch / vermischter mit Gewürtz / und nach der Länge durchzogen / als wie die Beuf à la Mode, gepaitzter / oder ungepaitzter abgebraten; hernach als eine Wurst aufgeschnitten / um den Braten gelegt / und entweders mit seiner eigenen Braten-Brühe / oder mit einem Sardellen-Butter / (wann er vorhin nicht schon sauer genug) oder mit saurem Ram begossen / und leg gebachenes Kräutlein entzwischen.

No. 100. Knorren vom hindern Knie des Ochsen / oder Rinds / gesottner / köstlich / wie ein Hun / kräfftig und gut.

NImm von dem Ochsen / seinen hindern Knien / die Knorren / lege sie ins Wasser / damit sie schön weiß werden; dann setze sie zu / und lasse sie sieden im Wasser / mit gehörigem Saltz / gleich einer Hennen / säum sie fleißig ab / und lege darzu geschabene Petersil-Wurtzeln / einen gantzen Zwibel / mit Näglein besteckt / gantze Muscatblühe; wann dann das Fleisch fertig / und weich genug / so gibs gleich einer Henn / sammt der Suppen / auf gebähtes Brod.

No. 101. Presolen oder Carbonädlein / von Ochsen oder Rind / ausgebräunter / mit Zwibel / und Maurachen.

NImm den Rucken / schiebe das Fleisch zusammen / soviel du kanst / hacke die übrige Beiner hinweg / schneide die Presolen fein ordentlich / klopffe sie wohl gleich dünn / wie die kälberne / saltz / und melbe sie ein wenig / und bräune sie im Schmaltz / oder Speck / und lege sie in ein groß Rein oder Casseroll / mit Speck-Schnitzlein / Zwibel / Maurachen / Gewürtz / Wein / und weniger Fleischbrühe / laß sieden / und zwar mit einer kurtzen Brühe / mit / oder ohne Fasch.

No. 102. Presolen / in Dardoffeln / Oel und Lemoni-Schelffen.

NImm die zugerichte / geklopffte Presolen / wann sie gesaltzen / gemelbet / und ausgebräunt; bassiere sie in halb Butter / Dardoffel und Oel / mit blättlet-geschnittnen Dardoffeln / Lemoni-Schelffen und Gewürtz / mit einer kurtzen Brühe.

No. 103. Presolen/ in saurem Ram/ mit/ oder ohne Capry.

SChneid / klopff und saltze die Presolen / ziehe dise durch zerlassenen Butter / oder schweinen Schmaltz / richts in ein wohlverzinnte kupfferne Multer / brenne den sauren Ram / mit Meel liecht ein / und laß es mit kleinen Lemoni- und Petersil-Kräutlein/ Gewürtz/auch wenigem Saffran/ mit/ oder ohne Capry aufsieden!/ und über die eingerichte Presolen gegeben / in einen heissen Ofen geschossen / oder in einem breiten Geschirr / auf der Glut wohl kochen lassen / und würden die Presolen / noch geschmäcker / wann sie zuvor abgebräunt würden auf dem Rost.

No. 104. Presolen / mit Oel / Fenchel und Coriander/ gebachner oder gebratner zu kochen.

SChneid / klopff/ saltz / und ziehe die rindernen Presolen/ durch zerlassenen Butter und süsses Oel / besprengs mit zerstossenem Fenchel/ Coriander/ geriebenem Brod / Petersil-Kräutlein vermischter/richt sie in ein wohlverzinnte kupfferne Multer/mit wenigem Eßig im Ofen zu bachen; oder brats auf dem Rost/ und gib hernach eine Brühe von Butter / Oel/ Lemoni-Safft / und weniger Fleischbrühe darüber ; oder nur Oel und Butter alleinig.

No. 105. Presolen/ gespickter einzumachen/ von Ochsen/ oder Rind.

HAck/ klopff/ saltz und spicke die rinderne Presolen/ mit abgewürtztem Speck / und Petersil-Kräutlein / melbige dise ein /. und bräune sie in Butter oder schweinen Schmaltz/ laß sie mit Wein und Fleischbrühe kurtz einkochen / mache ein gute

gute Ragoo von Schwammen und Brüßlein darüber / und gibs.

No. 106. Fleisch-Knödlein / von Ochsen / oder Rind.

Nimm gantz brätiges Rindfleisch / hacke es klein / mit rinderner Faisten / in Milch geweicht- und wieder ausgedruckter Semmel / Gewürtz / 2. oder 3. Eyer / wohlriechenden Kräutern / und gebührendem Saltz / und röste kleingeschnittnen Zwibel darein; machs an / laß es sieden / und gibs mit einer guten Fleischbrühe.

No. 107. Bratwürst-Gehäck / von Ochsen oder Rind.

Nimm frisch und gantz brätiges Rind-Fleisch / hacke es gantz klein / mit gutem Speck / wohlriechenden Kräutlein / Gewürtz und Fetten / wenig zerdruckten Knoblauch / Zwibel / wenig Wein / oder Ram und Saltz; alles wohl untereinander vermischet; in die schweinerne oder rinderne Därm gefüllt / geselcht / oder frischer gesotten / und abgebräunt / auch Strutzen oder Ballen daraus gemacht / in allerhand Ruben / Kraut / weiß und braun gemischte Speisen / dienet auch vor die Herren Feld-Köch.

No. 108. Rindernes Gehäck / mit Speck oder Rind-Faisten / Pinioli und Weinbeer.

Nimm brätig-gesottenes Rindfleisch / schneid es klein / mit rinderner Faisten / oder Speck / mit Wein / Gewürtz / Saltz / wohl-riechenden Kräutlein / und Lemoni-Schelffen / mit Pinioli und Weinbeer in Butter zu rösten; auf eine Schüssel / in einen gebachenen Butter-Taig-Raufft / oder sonst in Gehäck-Pastetlein zu füllen: Kanst auch Capry darzu nehmen.

No. 109. Speck-Knödlein/ von geselchtem Rindfleisch und Speck.

SChneide das geselchte und gesottene Rindfleisch / wie auch den Speck / und die Semmel / alles klein-gewürfflet / röste kleinen Zwibel darunter / schneide wohl-riechende Kräuter klein darzu / mache besonders ein Taiglein von Meel/ Eyern / Milch / oder Fleischbrühe / wie einen dünnen Schnitten-Taig / und zuvor du es einschlagen wilst / so schütte disen Taig an das geschnittene Fleisch / Speck und Semmel / mische es wohl unter einander / und schlage es ein / in gut siedende Fleischbrühe / oder gesaltzen Wasser; wanns fertig / so gibs in guter / gelber Fleischbrühe.

No. 110. Würst von Ochsen / oder Rind zu machen / die man Zerwonäda nennt / und zu selchen.

WElsche Würst von Ochsen / macht man also: Nimm Rindfleisch / und schneide alles das Feiste hinweg / so werden sie nicht verderbt / schneide es gar klein / auch Schwein-Fleisch / das feist ist / daß eins so viel ist / als das ander; thue Saltz in ein Pfannen / mach es warm / und stoß in einen Mörsel / zerklopff gantzen Pfeffer / mit ein wenig präparirten Saliter-Zeltlein / und rühr ihn unter das Saltz / thue es unter das geschnittene Fleisch / und reibs wohl mit der Hand hinein / eine Stund lang / oder eine halbe / darnach du viel Brät hast; Alsdann nimm den dickesten Darm vom Ochsen / oder vom Schwein / säubre ihn aus / daß kein Faisten darinn bleibt / trückne ihn mit einem sauberen Tuch / daß kein Tropffen Wasser daran bleibt / binde ihn an einem Ort wohl fest / daß du sicher bist / daß es halte / am andern thue das Fleisch hinein / und je fester du es hinein druckest / je besser es ist / bestich den Darm mit einer Gluffen / oder Spick-Nadel / daß er nicht blattericht wird / so kommt das Fleisch fest über

ein-

einander/ bind es fest zusammen/ und hängs in keinen Schornstein/ sondern in Rauch/ da kein Hitz zugehet/ daß sie trucknen/ so werden sie innwendig fein roth/ und bleiben lang; Aber siehe/ daß du sie im Winter macheſt/ dann je kälter/ je besser es ist/ solche Materien zuzurichten; wann du sie aber wilst kochen/ so siede sie 3. Stund/ und nicht länger/ wann sie gar dick seynd/ laß sie wieder kalt werden/ und schneide sie auf/ sie lassen sich 4. biß 6. Wochen gekochter noch behalten.

N°. III. Rindfleisch/ auf allgemeine Art aufzuselchen/ oder in den Rauch einzusaltzen.

MAn zerhackt alle 4. Viertheil des Ochsen/ oder Rinds/ biß auf die äusserste Beiner/ oder Wad-Schüncken; dise werden darvon gehackt/ das übrige Fleisch aber alles in feine lange Stücker geschnitten und zerhackt/ nach Proportion des Bräts/ der Beiner/ oder Rippen/ welche letztere zum Selchen überzwerch sollen gehackt werden; dann nimmt man genugsam/ (mit gestossenem präparirten Salliter und Knoblauch/)geriebenes Saltz/und wird damit das Fleisch in einer Multer/ oder anderm bequemen Geschirr/ ein Stück nach dem andern damit gar wohl eingerieben; nimm ein saubere Bodung/ oder Kübel/ oder Stander/ bestreu den Boden wohl mit Saltz/ und lege das eingesaltzene Fleisch nach und nach/ so fest und glimm/ als es möglich ist/ darein/ sammt dem zuletzt übrigen Saltz/ stells an einen gewölbten/ oder andern kühlen Ort/ wo es nicht warm/ oder die Sonnen hat/ leg ein rundes Brett darauf/ auf das Fleisch/ und beschwers mit Steinen/ daß die Surr/ oder Saltz-Lacken/ über das Fleisch gehet/ bey 8. 10. biß 12. Tag/ dann nimms heraus/ laß es aufgehängter wohl abträuffen/ 1. oder 2. Tag/ alsdann hängs in Rauch/ aber in keine Hitz/ und gib Achtung/ daß das Fleisch nicht verdirbt; etliche mischen auch

gestossene Wachholder-Beer unter das Saltz / Knoblauch und Salliter; doch nach eines jeden Belieben.

No. 112. Schwantz von Ochsen / oder Rind/ in gelben oder andern Ruben.

MAn setzt den Ochsen-Schwantz in Wasser zu / lasset ihn gar wohl sieden / und hebt die Brühe darvon auf/ alsdann nimmt man gelbe oder andere Ruben / schneidet sie von einander/ wellet sie im Wasser/und kühlts mit frischem Wasser wieder aus/ nimmt darnach obgemeldte Brühe/ein wenig ungesaltzenen Speck und Zwibel / hackt es mit grünen Kräutern durch einander / thut alles zusammen in die Brühe / lasset den Schwantz noch einmal darinn sieden / thut Gewürtz darein/ so ist es ein gut und wohlgeschmack Essen.

NB. Der Schwantz und die Ohr-Wangen von dem Ochsen / wann sie recht und wohl gesäubert / und vom üblen Geruch seyn gereiniget / auch zu Genügen weich gesotten und gedämpfft worden/ seynd eine der besten Stücke des Ochsen / oder Rinds im Geschmack.

No. 113. Füß von Ochsen / oder Rind / in unterschiedlichen Pfeffern.

WAnn die Ochsen-Füß wohl weich gesotten / und hernach gesäubert / und wieder kalt seynd / melbe sie / und bachs im Schmaltz / gleich denen Fischen / und mache einen süssen Pfeffer / als wie über die Beern-Krampen / es sey hernach von Lebzelten / oder Wein / Weinbeerlein und Mandel / oder von Weichseln- und andern Früchten-Safft.

No. 114. Ochsen-Füß / in Milchram und Senff / oder gelber Zwibel-Brühe.

FÜß von Ochsen/ oder Rind/ werden wohl weich gesotten/ abgekühlt/ zerschnitten/ und mit klein-gehackten Zwibeln und

Meel

Meel eingebrennt / in süssem Ram / Gewürtz und Senff aufgesotten; Item / in gelber / saurer Zwibel-Brühe seynd sie auch gut / mit gehörigem Saltz und Gewürtz.

No. 115. Ochsen- oder Rinder-Füß / in klarer Sultz;

WAnn die Füß gesäubert / zerhackt / und im Saltz-Wasser bald gar gesotten seyn / so nimms herauß / kühls mit frischem Wasser / setz sie in einem andern gar saubern Geschirr / mit Wasser und Eßig zu / mit Zwibel und gantzem Gewürtz / siedig / laß die Füß gar damit etwas kurtz und wohl weich einsieden / und lege sie aus / daß sie kalt werden / schneide sie zu feinen Stücken / legs mit Lemonen / abgezogenen Mandeln und Petersil-Kräutlein / zierlich in die Schüssel; läutere die Sultz mit Eyerklar / und gibs in seiner natürlichen Farb über die Füß / wann es aber von aller Faisten gesäubert / 2. mal durch das Tuch geloffen / und zimlich kalt worden; sie kan auch nach Belieben / gelb oder roth gefärbt werden; mit Saffran oder Durnisoll-Flecklein.

No. 116. Füß von Ochsen / oder Rind / kalter zum Salat.

DJe Ochsen-Füß müssen gesäubert / zerhackt / und in gesaltznem Wasser wohl weich gesotten / wieder abgekühlt / zu feinen Stücklein zerschnitten / mit in Ringlein geschnittenen Zwibeln / Eßig und Oel / Pfeffer und Saltz / oder mit ausgelößten / und klein-gehackten Sardellen / Zwibeln / gantzen Capry / Pfeffer und Saltz / Oel und Eßig / und klein-gehackten Petersil-Kräutlein angemacht werden.

Nun ist der Ochs / oder das Rind / vom Kopff biß auf die Füß / von innen und aussen beschrieben worden; und weilen von einer guten Kuhe alles kan gemacht werden / was von disen gemeldt / so ist nichts mehr darvon nothwendig zu beschreiben / als das Euter.

No. 117. Euter auf dem Rost gebraten/ oder in einer sauren Zwibel-Brühe.

DAs Euter solle wohl weich gesotten / zu kleinen Platten/ Fingers-dick geschnitten/ durch zerlassenen Butter gezogen / mit Pfeffer/ Saltz/ klein-gehackten Petersil-Kräutlein / Semmel-Brosen angemacht / und geschwind bestreut / auf dem Rost im Safft gebraten / und mit säumigem Butter / und Lemoni-Safft warmer zur Tafel gegeben werden; oder ohne Brod gebräunter / in einer eingebrennten sauren Zwibel-Brühe / mit Petersil-Kräutlein / Gewürtz und gehörigem Saltz.

No. 118. Euter eingemacht / mit Speck / Zwibel und Semmel-Brosen.

WAnn das Euter wohl weich gesotten / schneid es subtil/ langlecht/ gleich einer kälbernen Lungen/ geschneid Zwibel / Speck / Petersil-Kräutlein wohl klein / mische es mit Semmel-Brosen / Gewürtz und Saltz / laß es mit dem geschnittenen Euter wohl verkochen/ du kanst es auch säuren / und was weniges gilben.

No. 119. Euter / am Spiß gebraten.

WAnn das Euter gewaschen / und in gebührendem Saltz und Wasser wohl weich gesotten/ alsdann abgekühlter/ sauber gespickt/ am Spiß geschwind mit Butter hinweg gebraten / muß man mit Butter / Pfeffer / Imber / Muscatnuß / wenig Wein-Eßig / Rosmarin / zerdruckten Knoblauch/ Lorbeer-Blättlein / und weniger jus, eine Brühe darüber geben / wann sie zuvor durchgetrieben / oder man darff nur Butter und etlich zerhackte Sardellen säumiger darüber geben/ mit Lemoni-Safft/ so ist auch es gut.

No. 120. Euter / auf dem Rost abgebräunter / in süsser Mandel- oder Weinbeerlein-Brühe.

DAs Euter gewaschen / und im Saltz und Wasser wohl weich gesotten / hernach in dünne Blättlein geschnitten / mit Butter begossen / auf dem Rost abgebräunt / gleich den grünen Zungen; hernach mach eine Brühe / mit Meel in Butter gebräunt / mit Wein / Mandeln / Weinbeerlein / Lemoni-Schelffen / Gewürtz und Zucker / auch wenig Saffran und Zimmet / ist auch gut.

Das Zweyte Capitel
Handlet von dem gantzen Kalb / vom Kopff / biß auf die Füß; und bestehet in 178. Speisen.

No. 1. Ein Kalbs-Kopff in Serviette, mit der Haut.

ERstlich muß der Kopff / sammt der Haut / in einem Tuch in Saltz-Wasser gesotten / die Augen / Nasen / Zung / das Maul und Zähn sauber ausgebutzt / und in dem Tuch schön weiß und warm gehalten werden / biß Zeit zum Anrichten / alsdann öffne die Hirn-Schaalen / bedecke die Schüssel mit einem weissen Serviette, gib den Kopff darauf / gibe ihm grünen Petersil in das Maul; regalier ihn mit Presolen / Hirn-Schnitten / oder mit kleinen Pastetlein / gib Eßig / Pfeffer und Saltz darzu / auf den Tisch. Etliche belieben auch Baum-Oel darbey aufzusetzen.

No. 2. Ein gantzer Kalbs-Kopff / ohne Haut.

EIn gantzer Kalbskopff / ohne Haut / wird dem vorigen gleich gesotten / die Augen / Maul / Zung und Zähn / wer-

den sauber ausgebutzt / der Kopff muß mit einem Pensel mit gutem Butter begossen / geschwind mit angemachtem / geriebenen Semmel-Brod / mit Pfeffer / Saltz / und klein-gehackten Petersil vermischt / wohl angestreut / auf dem Rost / oder im Ofen abgebräunt / und mit gebachenen Kalbs-Füssen / und Petersil-Kräutlein regaliert werden; oder schneide weiß Brod / und guten Speck / jedes gewürfflet / röste solche über der Glut / biß die Bröcklein hart werden / dann mach in einer andern Pfann warmen Eßig / mit gutem Butter / Zwibel / Lorbeer und Rosmarin / mit wenig Fleischbrühe vermischt / gewürtz es mit Pfeffer / Imber / wenig Saffran / und geriebener Muscatnuß; seihe diese Brühe an die geröste Speck- und Semmel-Bröcklein / und gibs geschwind warm / über den Kopff / auf eine Schüssel / regaliers mit gebachenen Presolen / und gibs geschwind auf den Tisch / weilen die Bröcklein noch rösch seynd; das Hirn aber wird auch / wie zuvor / aufgemacht / gesaltzen und gewürtzt; der nicht gern von Speck und Semmel-Bröcklein ißt / dem wird die Brühe gemacht mit Lorbeer-Blättlein / guten Lemoni und Rosmarin gewürtzt / wie oben mit Speck und Semmel-Bröcklein; andere nehmen die 2. Hirn-Schaalen gar herauß / legen das gantze Hirn mit Saltz / Gewürtz / und Eßig wohl angemacht / wieder darein / setzen auch diese / nebst dem Kopff auf die Schüssel / mit andern Regalen / und geben die Brühe darüber.

No. 3. Kalbs-Kopff / auf dem Rost gebratner.

NImm den frischen Kalbskopff / hacke ihn nach der Länge mitten entzwey / nimm das völlige Hirn herauß / und sied es besonder / wasche und butze den zertheilten Kopff / und setze ihn zu / gleich einem andern Fleisch / und lasse ihn weich sieden; wann er gesotten / auch die Zung / Wang / Gaum / Nasen und Zähn wohl gebutzt / werden beyde Theil mit Butter wohl begossen / mit angemachtem Brod wohl bestreut / und auf den

Rost gelegt; Unterdessen wird das gesottene Hirn mit Pfeffer / Imber / Saltz / Eyerdotter und grün-gehackten Petersil angemacht / und darauß Hirn-Schnitten / oder Paffössen gemacht; der Kopff auf eine Schüssel / und die Paffössen herum gelegt / und warm aufgetragen / und so es beliebt / grünes Kräutlein zwischen denen Paffössen gelegt; gebachen oder frischer.

No. 4. Kalbs-Kopff / mit der Haut kalter.

NImm den Kalbskopff / sammt der Haut / der von denen Haaren / den Füssen gleich / schön weiß gebutzt ist / dann werden die Füß in Stück zerhackt / und sammt dem Kalbskopff in gesaltzen Wasser zugesetzt / ein und ein halbe Stund gesotten / und wieder ausgewaschen / der Kopff wird samt denen Füssen sauber ausgebutzt; die Zung mit Vortheil hinden herauß geschnitten / und zuruck heraus gezogen / das Maul und die Zähn sauber ausgewaschen / der Kopff in ein weiß Tuch gebunden / und samt denen Füssen / wieder in den Hafen gelegt / klarer Wein / Eßig und Wasser / mit guten Lemoni / gantzem Gewürtz und Lorbeer-Blättlein genug sieden gelassen / und wann der Kopff gesotten / so setz ihn auf die Seiten / biß er kalt wird; dann nimm den Kopff in dem Tuch mit denen Füssen herauß / butze die Füß sauber aus / und schneid das Fleisch darvon zu feinen Schnitzlein / läutere die Brühe mit Eyerklar / wie du sie in dem Bacherey-Buch bey dergleichen Sultzen schon beschrieben findest; wann sie zur Sultz zu schwach / laßt mans noch mehr einsieden / daß gestehen mag / lege die geschnittene Füß / mit wenig gezopfften Petersil / mit abgezogenen Mandeln / oder Pisdazi, sauberen Weinbeerlein / und Lemoni-Schaalen in die darzu gehörige Schüssel-Gläslein / oder Schaalen von Majolica / gieß die Sultz / gleich sauer daran / lege den Kopff auf eine / mit einem weissen Serviette bedeckte / Schüssel und Teller / nimme die Sultz mit Vor-

theil aus dem Gläslein/ oder Geschirrlein/ und legs um den Kopff herum/ und mit Lemoni/ Blumen/ oder Grünem gezieret/ und aufgetragen zur Tafel; Also macht man auch die Span-Säu/ mit Schwein-Ohren und Füssen.

No. 5. Kalbs-Kopff zerlegt.

NJmm den gesottnen Kalbskopff/ zerlege solchen/ butze die Zung und das Maul/ mache Stück aus allen/ mit Pfeffer/ Saltz/ und angemachten geriebenen Brod besprengt/ und auf den Rost/ mit Butter begossen/ gelegt/ und also begossner im Safft und Säum gegeben/ oder in einer Zwibel-Brühe/ Sardellen/ Austern/ Müschelein/ Rosmarin- oder Knoblauch-Brühe/ oder Lemoni-Soß/ oder in dem Schlaff-Rock/ das ist/ denen Kalbs-Füssen gleich/ durch einen Taig gezogen/ und im Schmaltz gebachen.

No. 6. Gefüllte Kalbs- und andere Ohren.

NAch ein gute Füll/ wohl fett/ und zimlich fest; wann die Ohren überbrühet und gebutzt seynd/ so fülle sie wohl mit dem zubereiten Gehäck oder Füll/ welche mit Kalb- oder anderm guten Fleisch/ auch von Brüßlein/ Kälber-Eukerlein/ Eyern/ Speck/ Semmel und Fetten/ auch Petersil/ Zwibel/ und wenig Milchram gemacht wird/ binds mit Faden jedes besonder zusammen/ und sieds mit wenig Fleisch-Brühe/ zugedeckt auf einer Glut/ oder im Ofen; wanns genug/ so legs aus/ binds auf/ ziehs durch abgeschlagene Eyer/ besprengs wohl mit angemachtem Brod/ laß eine Weil auf einem Brett/ oder Schüssel ligen/ und bachs hernach aus Schmaltz/ gibs warm/ und regaliers mit Pressolen/ und grünen oder gebachenen Petersil.

No. 7. Zungen vom Kalb.

DJe Kälber-Schwein- und Schaaf-Zungen müssen gesotten/ und dann auf unterschiedliche Weiß/ in süsser Wein-Brühe/Kren/Lemoni/Knoblauch/Sardellen/gelb in Zwibel- oder Wachholderbeer-Brühe / in Rago / oder Fricasse, zugericht werden.

No. 8. Kalbs-Zungen/ süß einzumachen.

DJe Kälber-Zungen müssen gesotten/ gescheelt/ nach Belieben zerschnitten; Zwibel uno Aepffel in kleine Stücklein geschnitten/ sammt ein wenig weiß Meel / in Butter geröst/ wenig Wein mit Fleischbrühe/ Gewürtz/Saltz/ 1. oder 2. Nägelein / Lemoni-Schelffen / ꝛc. durch ein Tuch oder Sieb getrieben / und gelb über die Zungen / mit Mandeln / Wein-Beer und Zucker gegeben werden. Also seyn sie gut.

No. 9. Hirn vom Kalb.

WAnn es gesotten/und zu Paffössen / oder Hirn-Schnitten/ aufgestrichen; das Hirn mit Pfeffer und Saltz/gerieben Brod/ und klein-gehackten Petersil-Kräutlein und Eyern angemacht / auf die Schnitten gestrichen / und aus Schmaltz gebachen wird / so ist es gut.

No. 10. Hirn/die Semmel-Schnitten darmit zu füllen/ wie No. 9. erst beschrieben.

EBen dergleichen gefüllte Semel-Schnitten/ wann sie durch die Eyer / welche mit Saltz und klein- gehackten Petersil abgeschlagen; so es beliebt/ auch ein wenig weiß/ oder Semmel-Meel darein gerührt / durchgezogen / und aus heissem Schmaltz gebachen werden/ seyn auch gut.

No. 11. Hirn / gedämpffter.

LEge das gebrühete Hirn in ein Geschirr / mit Butter/ und angemachtem Brod / Petersil-Kräutlein / Saltz / und Gewürtz / unten und oben Glut / und gibs mit Lemoni-Safft.

No. 12. Hirn / auf Brüßlein-Manier.

DAs Hirn muß gesotten / zerschnitten / und gleich den Brüßlein in gelber Butter- Zwibel- oder Petersil-Brühe eingemacht / oder auch fricassirt werden.

No. 13. Hirn in Butter / oder Oel geröst.

DAs gesottne Hirn wird gesäubert / gewürtzt / gehackt/ und in gutem Butter / oder Oel geröst / mit grünen Petersil/ Saltz / und Lemoni-Safft gegeben.

No. 14. Hirn / gebachen / oder in brauner jus.

DAs Hirn muß in gesaltznem Wasser ein wenig gebrühet / zu Stucken geschnitten / gewürtzt / eingemelbt / und gleich denen Fischen aus Schmaltz gebachen werden; alsdann gibs trucken / oder in brauner jus, mit gebachenen Petersil und Lemoni-Safft.

No. 15. Hals-Fleisch vom Kalb.

DAs Fleisch muß von dem Halß/ ein wenig von den Beinern abgelößt / feine Stücklein darauß gemacht / gleich dem Fricanto gebräunt / und sammt einem Zusatz / von gebachenen Knödlein / und Schwammen ein Ragoo mit jus gemacht werden.

No. 16. Die Brust vom Kalb / auf Köhl mit Presolen zu legen.

NJmm die Kalbs-Brust / und fülle sie mit guter Füll / dergleichen du in disem Buch viel hast / jedoch nicht gar zu weich / oder gar zu voll / mach das Ort / wo du die Füll hin gethan / mit einem Spißlein oder Faden wohl zu / daß nicht wieder zuruck herauß gehet; dann laß die gefüllte Brust / in siedig gesaltznem Wasser ein wenig anlauffen / spick solche übersich schön subtil mit Speck / dann brats in Safft / und gibs auf ein Köhl / oder ander Kraut mit Presolen und grün regaliert; Item / auf Kohlrabi und andere Ruben.

No. 17. Brust gefüllt / und in Schmaltz / oder Speck gebräunter / in einer braunen jus.

DJe Brust wird gefüllt / eingemelbt / und in heiß Schmaltz / oder Speck gebräunt / und sammt einer braunen jus gedämpfft / gibs auf braun Ruben / regaliers mit Fricanto, Gaumen oder Bratwürst.

No. 18. Brust / zerhackt und eingemacht.

DJe Brust wird in Stücklein gehackt / gewaschen / planschiert / und gleich den Hünlein / mit halb Wein und halb Fleischbrühe gedämpfft / mit klein-gehackten Zwibel oder Lemoni / ꝛc. schön gelb eingebrennt / oder gleich einer Fricasse mit Eyerdotter / und klein-gehackten Peterfil gemacht; hier können Brüßlein / Maurachen / Spargel / oder Carfiol darzu gemischt werden.

No. 19. Brust gefüllt in Fricasse, oder Rago.

NJmm ein Kalbs-Brust / lege sie eine Weil in laulecht Wasser / daß schön weiß wird / dann mach ein gute Füll darein /

ein/ und laß in siedigem Saltz-Wasser anlauffen/ daß schön weiß wird/ darnach legs mit Fleischbrühe und Wasser/ oder auch wenig weissen Wein in ein Casserol/ mit Zwibel/ ein Brocken Speck/ mit gantzen Nägelein besteckt; Petersil-Wurtzeln/ Pfeffer/ und Muscatnuß/ laß zugedeckt schön gelb einsieden/ gibs auf ein Fricasse, oder Ragoo/ mit gebachenen Kalbs-Füssen/ Marginat/ oder kleinen Gehäck-Pastetlein garniert/ und gibs warm.

No. 20. Brust/ gebraten/ gefüllt/ gespickt mit Speck/ oder ungespickt/ mit kälbernen Vögeln.

NImm die Brust/ saltze sie ein/ und füllts mit guter Füll/ oder Gehäck vom Kalbs-Schlegel/ oder Brät/ planschiers/ und spick es übersich mit Speck/ oder brats gleich also: Schneid Fleck von dem Brät eines Kalb-Schlegels/ schlags breit mit dem Messer/ saltz und gewürtz dieselbe/ lege dergleichen gut Gehäck von Kalbfleisch/ Fett/ oder Speck/ Semmel/ Ram und Eyern/ auch Zwibeln/ Salbey und Petersil/ wohl fett gemacht/ lege dises Gehäck auf die geschlagene Flecklein/ rolle sie zusammen/ binds in Netzlein/ stecke sie nach einander gleich den grossen Vögeln/ an einen Spiß/ und brats/ wie die Vögel/ begieß wohl mit Butter und gerieben Brod; wanns fertig/ so gib die Brust auf eine Schüssel/ und die kälberne Vögel herum/ und Lemoni-Schnitzlein/ oder Grünes entzwischen.

No. 21. Rucken/ von Kalb/ darvon die Presollen/ oder Carbonädlein gemacht werden.

DJe Presolen werden gesaltzen/ eingemelbt/ und gleich den Fischen schnell aus heissem Schmaltz gebachen/ gibs truckner in Safft/ oder mit gebachnen Petersil/ mit/ oder ohne Schwammen/ in guter brauner jus.

No. 22. Presolen / mit gutem Knödlein- oder Brat-Würst-Gehäck belegt.

DJe Presolen werden mit gutem Gehäck belegt / mit Eyern bestrichen / dann mit Pinioli gespickt / mit Butter begossen / oder mit klein-gehackter Feisten bestreut / bache es schnell hinweg im Ofen / oder auf der Glut / und gibs mit guter Soß / oder auf ein subtil gehäck.

No. 23. Presolen im Butter oder Speck gebräunt.

NJmm geklopffte Presolen / mache sie braun in Butter / oder Speck / gleich einer braunen jus; dann gib ein kleines Ragoo / von wenig Schwammen / Dardoffeln und Sardellen darüber.

No. 24. Presolen / oder Carbonädlein ordinari.

NJmm die geschlagene Presolen / ziehs durch zerlassenen guten Butter / und besprengs geschwind mit angemachtem Brod / legs in ein weite Dorten-Schüssel / gib unten und oben Farb / sobald sie fertig / so gibs in dem Safft / sie seynd gut / mit darauf gedrucktem Lemoni-Safft.

No. 25. Presolen / kalt oder warm.

DJe geschlagene Ripplein / oder Presolen / bespreng mit ein wenig Pfeffer und Saltz / begieß mit Butter / oder mit Dardoffel-Oel / dann legs auf einen Rost / brats schnell hinweg / und weil sie noch im Safft / so legs in eine Schüssel / und gib eine Sardellen- oder Capren-Brühe oder auch von Knoblauch / mit Zwibel / Rosmarin / und Lorbeer-Blättlein / gleich den Brat-Fischen / eine Brühe darüber.

No. 26. Presolen im Ofen gebachen / oder gedämpfft.

DJe Presolen müssen geklopfft und gepaitzt / dann mit Knoblauch / Lemonen / und Capren in ein Geschirr/ mit Gewürtz und frischem Butter gericht / und vermacht / im Ofen gebachen / oder gedämpfft werden / gleich einer Pasteten / mit selbst eigener gelber Brühe.

No. 27. Presolen im Schlaff-Rock / gebachen.

Röste die Presolen mit gehörigem Saltz und Gewürtz / gleich den Bratwürsten / gemach im Butter / daß sie in dem Safft bleiben; dann ziehe sie durch ein Salbey-Taiglein / und bachs aus heissem Schmaltz / und diß heißt man Gebachnes im Schlaff-Rock.

No. 28. Presolen / mit Fäsch oder Gehäck vom Brät/ im Schmaltz / frisch-gebachner.

NJmm von dem Kalb / Schaaf / oder Lämmlein / die Rippen / schlage sie mit dem Messer breit / saltz und gewürtze sie gebührend / laß eine Weil also liegen; lege darzu einen geschnittnen Zwibel / mit gantzen Nägelein/ Lemonen/ Rosmarin/ so es beliebt/ auch ein wenig Knoblauch/ dann mach in einem Casserol warmen Butter / mit wenig gutem Speck / wirff die Presolen darein / schwings etlichmal auf einer Glut herüber; gieß ein wenig Eßig / Wein und Fleischbrühe daran; nur so viel / daß sie damit gleich einem frischen Ey ein paar Sud aufthun können; alsdann nimms hinweg / und laß also kalt werden; hernach nimms herauß / ziehs durch geklopffte Eyer/ und schlage beyderseits von gutem fetten Kälber-Knödlein-Gehäck daran/ daß sie fein dick werden; dann netze sie noch einmal wohl mit zerklopfften Eyern/

besprenge sie geschwind mit angemachtem geriebenen Brod / laß ligen / biß es Zeit zum Anrichten ist; dann bachs schnell aus heissem Schmaltz / und gibs vor eine Speiß / oder nimms zum Regalieren / sie seynd gut / aber warmer; jedoch mercke / daß das Fleisch / an den vorbeschriebenen Presolen / allezeit solle mit dem Messer zuruck geschoben werden / damit die Beinlein blosser / als wie ein Stiel heraus gehen / gleich wie an einer Birn.

No. 29. Presolen fäschiert / oder mit Brät / oder mit Gehäck angelegt / und in Papier eingewicklet / auf dem Rost / oder im Ofen gebachen / oder in einer Brat-Pfannen gebraten.

NImm die Presolen / schlage / saltze / und richte sie mit Gehäck / und allweg / wie die vorhergehende; allein das letzte mal soll man sie nicht durch Eyer / sondern durch zerlassenen guten Speck / oder Butter ziehen; dann bestreiche so viel Papier mit Butter / daß du ein jede Presollen besonders in dergleichen Papier einschlagen / oder einwickeln kanst; wann solches geschehen / und die Zeit zu dem Anrichten herbey kommt / so lege sie sammt dem Papier auf den Rost / oder brats in heissem Ofen; so bald sie fertig seynd / so gibs sammt dem Papier fein warm im Safft auf die Schüssel / regaliers / so gut du kanst / sie seynd gut. Also gibt man auch Presolen von Hechten und andern grossen Fischen / sie seynd hauptgut; wann sie von gutem Butter wohl fett und warm gegeben werden / und wann kein Rost / oder warmer Ofen bey Handen / so legt mans neben einander in ein breit Geschirr / und gibt unten und oben Glut; ist also auch gut.

No. 30. Carbonädlein / oder Presolen anderst gefüllt / und im Ofen gebraten.

SJede die Carbonädlein oder Presolen in guter Suppen / nimm das Fleisch darvon / und behalt die Beiner; mit

disem Fleisch mache eine Füll mit planschiertem Speck/ gesottenen Kälber-Euterlein / Peterſil/ Zwibel / Schwammen/ Dardoffeln / alles gehackt/ und im Mörser gestossen / auch mit dem nöthigen Gewürtz gemacht/ und ein mittlere Semmel in Milch/ oder jus geweicht / und ein wenig Milchram / mache dises Brät mit Eyerdottern an/ gib acht / damit es nicht zu dünn seye/ schneide Speck-Schnitzlein in der Grösse der Carbonädlein / lege die abgebutzte Beinlein darauf / und gestalte sie / wie ein rechtes Carbonädlein / mit dem Messer / so in abgeschlagenen weissen Eyern eingedunckt werden muß / bestreichs / und paniers übersich / mit Semmel-Brösslein / richts in eine Dorten-Schüssel/ setz sie in Ofen/ damit sie schöne Farb bekommen/ sie dienen dir vor eine Speiß / oder zum Regalieren.

No. 31. Carbonädlein / oder Presolen / gespickt und gedämpfft.

MAn muß Kälber- oder Schöpsen-Carbonädlein nehmen/ spicke sie / wie die Fricanto, und bassiere sie mit Butter auf solche Weiß / mach es an / wie gebräuchig / wann sie dir zu einer Speiß dienen sollen / so must du allerhand Garnaturen daran thun; als Artischocken-Kern / oder Carstol/ oder Dardoffeln / ꝛc. Wann du aber nur andere Speisen darmit zieren / und regalieren wilst / so ist es nicht nöthig / sondern laß in ihrer jus sieden.

No. 32. Presolen / oder Carbonädlein / gebratner einzumachen.

NAch aus den Rippen Stücklein / legs in ein Geschirr/ lege darzu Butter/ gewürtze sie/ thue hinzu Gehäck und gerösten Zwibel / oder Lemoni-Schaalen / Zucker/ Zimmet/ und wenig Nägelein-Stup / Wein / Eßig / und ein wenig Rind-Suppen / mit geröstem Meel / oder Semmel-Brosen/ und laß es aufkochen.

No. 33. Ruck-Brätlein ausgelößt / von Kalb / zu einer guten Pasteten-Füll / mit Saurampfen / und sauren Ram.

SAltz und spicke sie nach der Länge durch das Brät / mit angemachtem dicken Speck / hernach mache vom Fäsch oder Kälber-Brät / (so mit wohlriechenden Kräutlein / Rind-Feisten / Eyerdottern / klein- gehacktem Zwibel und Sardellen angemacht /) einen 2. Finger-hohen Ranfft oder Rand / auf das mit Eyern bestrichene Blat der Pasteten / richte die Brätlein in disem Ranfft / gib den frischen Sauramfen darauf / den sauren Ram / so viel vonnöthen darüber / bewürtze dises gebührend / decke es mit dem obern Blat / und versorge es wohl vor dem Ausrinnen / laß bachen; hernach nimm die Fetten darvon / und gibs warmer / doch thue sie zuvor kosten / wie sie im Saltz ist.

No. 34. Ruck-Brätlein / ausgelößter / vom Kalb / in Speck und Muscat-Wein gedämpffter.

NImm die Ruck-Brätlein / saltz / spicks mit angemachtem groben Speck / vom Gewürtz / und wohlriechenden Kräutlein / als Petersil / Salbey / Saderey / wenig Basilicum und Kuttelkraut / oder Tymian / hernach nimm dünn und lang-geschnittene Pomerantzen-Schaalen / ziehe sie auch durch die Ruck-Brätlein; lege es in ein Geschirr / daß sich mit dem Deckel wohl schließt; lege Speck-Schnitzlein an den Boden / richte die Ruck-Brätlein darauf / gieß Muscat- oder andern gar köstlichen Wein daran / und über die Helffte der Brätlein / lege ein Stück Butter darzu / verschließ und verbiche es mit Taig / daß kein Dunst darvon kan kommen / schieß es in warmen Ofen / daß sie wohl starck dämpffen; mache es früher nicht auf / als du es anrichten wilst; alsdann gibs in einem saubern verdeckten Geschirr / mit seiner eigenen

Brühe / auf gebähete Schnitten / ohne überflüßige Feisten / und daß es nicht verdämpffe.

No. 35. Ruck-Brätlein / vom Kalb / ausgelößter gebraten / mit einem Sardellen-Butter / oder sauren Ram.

SAltze die Ruck-Brätlein / aber nicht zu starck / spicks und paitze sie / und brats im Safft / wie andere Lung-Brätlein / und wann du sie anrichtest / so nimm ausgewaschene / und klein-gehackte Sardellen in wohl Butter / laß ihne fäumig werden / und gibs über die Ruck-Brätlein: Etliche nehmen zerdruckten und klein-gehackten Knoblauch darunter; man kans auch an statt des Butters / unter den Braten / mit sauren Ram begiessen / und beym Anrichten die Bratens-Brühe durchgetriebner mit Capren aufsieden lassen / und darüber geben / mit Lemoni-Schaalen.

No. 36. Schulter / Bug / oder Lauff / vom Kalb.

DIse werden gemeiniglich / zum Verhacken / zum Einmachen / zum Dämpffen / und in die Pasteten genommen / jedoch seynd sie auch gut / und anständig zum Füllen / zum Braten / auch auf weisse / grüne und braune Suppen / zu weiß und braunen Rago / und Fricassen zerhackter / halb oder gantzer / wie folgt:

No. 37. Schulter / gantzer.

NImm den gantzen Kälber-Bug / wann er sauber / schlag zuvor das Knie / oder die Knochen ein wenig herab / kehre ihn um / und hacke das Bein innwendig mit Vortheil etlichmal ab / aber nicht durch / damit das Fleisch daran gantz bleibe; dann saltze und brate sie am Spiß / oder in dem Ofen / wie die Brüst und andere Braten.

No. 38. Schulter / gefüllt/ und auch gespickt.

WAnn der Bug sauber / und das lange Bein / oder Knochen ein wenig abgehackt / auch das innwendige Bein mit Vortheil etlichmal abgeschlagen ist / daß die Haut mit dem auswendigen Fleisch noch gantz und unverletzt ist; so nimm ein langes Messer / mach die Schulter unter der Haut durchgehends hohl; mach darein ein gute Füll / wie du hier bey der Brust / und anderstwo dergleichen viel hast / mache das Loch wohl zu/ und brats gleich einer gefüllten Brust; dem es beliebt/ der planschiers und spicks übersich schön mit Speck/ lege ein / oder mehr dergleichen auf eine Schüssel / und regaliers/ so gut du kanst.

No. 39. Schulter / gefüllt/ auf Suppen/ Kraut / oder andere gemischte Speiß.

SO wird das lange Bein gantz herab geschlagen / der Bug dem obigen gleich gefüllt / und nach Belieben grün / braun / oder weiß zugericht / auf allerhand Suppen/ und andere gemischte Speisen.

No. 40. Schulter/ oder Bug/ gefüllter abgebräunt.

WAnn die Schüssel klein / kan der halbe Theil des Bugs/ oder der Schulter / also gefüllt und zugericht werden/ und wanns gebräunt wird / so soll die Füll von Kälber-Gehäck / mit Speck etwas dicker darein gemacht werden/ sonst schliefft die Füll wieder herauß.

No. 41. Schulter / oder Bug / zerhackter.

DIser wird in Stücklein zerhackt / ausgewaschen / schön weiß in Saltz-Wasser anlauffen gelassen / aber bey dem ersten Sud geschwind abgesäumt / das Fleisch herauß genom-

genommen / oder abgesiehen / frisch Wasser darüber gegossen/ aber nicht darinnen ligen gelassen / und sodann den Hünern gleich / in Petersil / in gelber saurer Zwibel- oder Lemoni-Brühe / mit zugehörigem Gewürtz und Saltz eingemacht / und endlich schön gelb eingebrennt / oder fricassirt / oder in eine Pasteten gegeben.

No. 42. Schulter/ Stuck- oder Stücklein-weiß / mit Meel / in Schmaltz gebachen.

NImm das beste Stuck von dem Bug oder von der Schulter/ gleich frisch / sauber / aber ungewaschen / mach beliebige Stuck/ oder Stücklein darauß/ besprengs mit wenig Saltz/ und kehrs in Meel um/ und bachs/ gleich denen Fischen/ aus heissem Schmaltz / und dann mit einem Zusatz von dergleichen gebachenen Knödlein-Gehäck / Schwammen / Maurachen / wenig Wein und Fleischbrühe ein gutes Ragoo gemacht.

No. 43. Wämmlein/ oder Bauch-Fleisch vom Kalb.

DIses Fleisch wird von dem Niern-Brätlein abgeschnitten/ eingewässert/ und gleich den Brüßlein überbrühet; dann nach Belieben zu Stücklein geschnitten / und mit / oder ohne Zusatz ein gutes Fricasse darauß gemacht/ und also mit einer gelben Zwibel- oder Capry-Brühe gegeben.

No. 44. Wämmlein gefüllt/ vom Kalb.

UNtergreiffs mit einem scharffen Messer / und mach ein gute Füll darein/ als wie in die Lämmer-Brüstlein / laß an die statt sieden/ begieß mit braunem Butter/ oder bestreue sie mit angemachtem Brod / und gibs auf einen Köhl oder Köhlrabi / und regaliers mit gebachenen Füssen / Paffössen / oder / was du hast; deme es beliebt / der kans gleich einer Wurst zu Stucken schneiden.

No. 45. Wämmlein/ gleich einer Rollada / oder Span-Sau-Wurst.

NImm dergleichen Wämmlein / untergreiffe sie mit einem scharffen Messer/ daß mans füllen kan; dann nimm auf eins / ein paar Bratwürst / oder mache ein anders dergleichen Gehäck / wohl von Gewürtz und guten Kräutlein / auch Knoblauch und Sardellen / fülle die Wämmlein inwendig darmit / rolle sie fest über einander / und binds wohl mit Spagat / und laß / und laß mit Kälber-Fuß / oder Alladoba sieden / wanns fertig / so laß kalt werden / dann schneids zu Scheiben / gleich einer Span-Sau-Wurst / und gibs / mit Pfeffer / Oel und Saltz / auch Eßig / regaliers grün.

No. 46. Ruck-Braten / ausgelößt / eines Kalbs.

DJe ausgelößten Ruck-Brätlein werden gepaitzt / gespickt und gebraten / wie die vom Reh / und in Lemoni / Pomerantzen / Capry / Sardellen und andern guten Soß gegeben.

No. 47. Niern-Brätlein / mit Kräutern und Speck unterschiedlich gespickt von einem Kalb.

NImm ein kleines Niern-Brätlein / laß es ein wenig in Wasser / Wein / oder Fleischbrühe anlauffen / dann saltz und gewürtz es ein wenig / und spicks mit Sardellen / Knoblauch und Salbey / überspicks aber subtil mit Speck / legs in ein darzu bequemes erdenes Geschirr / begieß übersich mit Butter / schieß in warmen Ofen / daß eine schöne Farb gewinne / wanns fertig / so gibs auf eine kleine Schüssel / mit seiner selbst eigenen Soß / durch das Tuch / oder Sieblein durchtrieben / regaliers mit Presolen; es ist auch ohne Speck also gedämpffter gut.

No. 48. Niern-Braten / auf Frantzösisch / gespickter mit Speck.

NImm einen guten Niern-Braten / planschier ihn in siedigem Saltz-Wasser / kühl ihn wieder ab / saltz ihn ein/ spicke ihn / oben auf die beste Ort / schön subtil mit Speck / dann brat ihn schön in Safft / mit schöner Farb / gib ihn auf die Schüssel mit seiner selbst abgeträufften Brühe darunter / warm / regaliers mit Presolen / und klein-gefüllter Semmel und Grünes entzwischen / ist köstlich.

No. 49. Niern-Braten auf Teutsch.

NImm den Niern-Braten / wasche ihn aus / und saltz ihn ein / steck ihn an den Spiß / und brate ihn im Safft/ mit schöner Farb / er soll immerzu mit gutem Butter begossen werden; wann er fertig / so leg ihn auf eine Schüssel / und gib ihn schön warm / mit seinem selbst-eigenen abgeträufften Safft / durch ein Sieblein / unter das Gebraten in die Schüssel gesiehen; dann wann mans darüber gießt / so verliert der Braten sein schöne Farb; Wer will / gibt auch einen Geruch von Knoblauch / oder Sardellen; regalier ihn mit Niern-Paffössen / kleinen Gehäck-Pastetlein / und andern Sachen.

No. 50. Schloß-Brätlein / gedämpfft / vom Kalb.

DAs Schloß-Brätlein / oder Schwantz-Stuck / vom Kalb / wird gleich einer Pasteten eingericht / mit Gewürtz und andern Zusatz gedämpfft; gibs in eigener Brühe / regaliers mit Presolen / oder gebachenen Füssen.

No. 51. Schloß-Brätlein / zur Stuffada.

DAs Schloß-Brätlein wird zu Stucken geschnitten / mit gewürtztem grossen Speck durchzogen / zu einer rechten Stuf-

Stuffada / gibs warm mit seiner Brühe / oder mit Schwammen.

No. 52. Schloß-Brätlein / gedämpffter / mit unterschiedlicher Culli.

DAs Schloß-Brätlein wird eingemacht / und gedämpfft / mit Lemoni / Capry / oder Sardellen.

No. 53. Schloß-Brätlein / mit unzeitigen Wein-Trauben.

DAs Schoß-Brätlein wird gedämpfft mit Werschy / oder Safft / von unzeitigen sauren Wein-Trauben.

No. 54. Schloß-Brätlein / mit Saurampfen.

DAs Schloß-Brätlein wird gedämpfft / mit Sauramp-fen / und Kerbel-Kraut-Safft mit Eyerdottern.

No. 55. Schloß-Brätlein / weiß und kalter / in der sauren Sultz / oder Alladoba.

DIses wird schön weiß gesotten / mit Wein und Eßig / in der klaren sauren Sultz / mit Lemoni / gantzem Gewürtz / Rosmarin / Lorbeer-Blättlein / Alladoba, regaliers mit grünen Petersil / ist auch warm also gut / mit Essig und Wein gesotten / mit Saltz / Lemoni und Zwibel in einem Serviette.

No. 56. Kalb-Schlegel zu Fricanto.

MAche die kleine Fricanto, mit einem Gehäck / und Knödlein in eine Schüssel / oder Pasteten.

No. 57. Fricanto gespickt.

DJe Flecklein werden vom Schlegel geschnitten/ geklopfft/ mit gewürtztem Speck gespickt / und mit einig Wein/ gleich den Rebhünlein gedämpfft / alsdann fricassirt / oder in brauner jus, pur mit Gewürtz / Lemoni/ oder Knoblauch/ oder in Butter gedämpfft / und gibs weiß / oder gelb/ ein wenig sauer.

No. 58. Gehäck/ vom Kalbs-Schlegel/ in Pastetlein.

ES wird ein weiß Gehäck / mit süssen Ram und Rind-Feisten in kleine Pastetlein / von Butter / und andern Taig gemacht.

No. 59. Schlegel-Gehäck/ mit Lemoni-Safft.

EIn dergleichen Gehäck mit gutem Butter / oder Ochsen-Marck / Lemoni-Safft / und gutem Gewürtz / gibt eine gute Teller-Speiß.

No. 60. Schlegel-Gehäck / in Schluck-Kräpfflein / in der Fleischbrühe gesotten.

DErgleichen Gehäck in kleine Kräpfflein / in Fleischbrühe gesotten / wieder abgesiehen / auf eine Schüssel mit Butter und Semmel-Brosen geschmeltzt.

No. 61. Schlegel-Gehäck / in Kräpfflein/ in Schmaltz gebachen.

DErgleichen Kräpfflein / aus dem Schmaltz gebachen/ und mit Ram auf der Schüssel aufsieden lassen; wer will/ färbt sie mit Krebs-Butter.

No. 62. Schlegel-Gehäck zur Strudel.

NImm ein subtil Gehäck / von Kälber-Brät / streichs auf ein dünnes Blättlein-Taig / roll es über einander / und mache ein Strudel darauß.

No. 63. Schlegel-Gehäck zu weissen Bratwürsten.

EIn gut Gehäck wird zugericht / von Kalbfleisch / mit / oder ohne Eyer / füllts in die Därm / und mache weisse Bratwürst / das Brät darzu muß überbraten werden.

No. 64. Kälberne Bratwürst.

NImm das Brät vom Schlegel / frisch / hacke solches mit gutem überbrühtem Speck und Kälber-Euterlein / auch auch recht in Gewürtz und Saltz / und mach rechte Bratwürst darauß.

No. 65. Kälberne Knödlein / und anders / so darauß zu machen.

NAch ein gutes Knödlein-Brät von Kalbfleisch / mit genugsamer Feisten / geweichte Semmel / Eyer / gut Gewürtz und Saltz; aus disem Brät / macht man vielerley Sachen / und gute Knödlein.

No. 66. Die Pulpedon / seynd bey denen Krebs-Dorten beschrieben / in dem Bacherey-Buch.

DJe werden von dem erst-beschriebenen Brät / von Kalbs-Schlegel gemacht / mit unterschiedlichem Füllwerck / ꝛc.

No. 67. Andouille, oder kälberne Vögel vom Kalbs-Schlegel zu machen.

ES werden Flecklein vom Schlegel geschnitten / breit geschlagen / mit einem fetten / guten Knödlein-Gehäck gefüllt / und über

über einander gerollt; dann in kälberne Netzlein gewicklet/ und mit Salbey-Blättern/ gleichwie die Cramets-Vögel an Spiß gebraten / und gibs im Safft.

No. 68. Fricanto, wie Bratwürst geröst.

KLeine Flecklein müssen vom Schlegel geschnitten / geklopfft/ gesaltzt/gewürtzt/und gleich den Bratwürsten in Butter geröstet werden / mit etlich Tropffen Eßig und wenig Sardellen.

No. 69. Fricanto, in braunet jus.

SChneide von dem Schlegel breite Flecklein/ Fingers-dick/ klopffe / und spicke sie mit gutem Speck; dann richte sie gleich einer braunen jus, in selbst-eigener kurtzen Brühe; wer will / gibt einen Geruch/ mit Capry / Austern / Müschlein/ oder Sardellen.

No. 70. Vom Kalbs-Schlegel / gespickte und gebratne Tauben.

SChneide von einem grossen Kalbs-Schlegel das beste Stuck Brät / hinden bey dem Bein / nach der Länge herab; dann mache Stück darauß/ der Länge nach / und in der Grösse / wie eine Tauben / und so lang es seyn kan / dann saltz / paitz und spicke sie mit Speck / und brate sie am Spiß / gleich einem andern Lung-Brätlein / in saurer Nam-Cucummern- Capry- und anderer Brühe.

No. 71. Schlegel / mit sammt den Niern-Brätlein zu füllen.

NImm das hindere Viertheil / so es beliebt/ so schlage fornen / soweit der Niern sich einfindet / ein Stück herab / das hindere Stuck aber bleibt auch an dem Schlegel; dann

nimm ein langes Messer / untergreiffe den Braten / sammt dem gantzen Schlegel / zimlich tieff in das Fleisch / und schier biß auf das Bein hinein / dann mache folgende Füll darein:

Nimm etliche Wachholder-Beer / mit 1. Muscatnuß / 1. oder 2. Lorbeer-Beer / 4. 5. biß 6. gute Sartellen / klein-geschnittneu Rosmarin / Lemoni-Schelffen und Salbey / mit wenig Pfeffer / Saltz / und klein Gehäck / wohl Zwibel / oder wenig Knoblauch / ꝛc. Dises alles wird gantz klein gehackt und gestossen; dann mit gutem auch / auch klein-gehackten kälbernen Niern-Fett und Speck / oder auch guten Butter / ꝛc. Dises alles zusammen gemischt / hast Austern / Müschelein / Dardoffeln / (oder wenig dergleichen Oel / mit etlich Tropffen Eßig /) rühre alles unter einander / und füllS mit der Hünlein-Sprützt / in den Schlegel / und andern Theil / das daran ist / stopffe die Lucken mit Salbey-Blätter zu / daß die Füll darinn bleibt / saltze ihn auch auswendig recht / und spicke ihn mit Speck / brate ihn schön langsam herab / gib auf die letzt eine schöne Farb / gib acht auf die Brühe / die in dem Braten von dem Schlegel herab fällt / halte dise sauber / lege den Braten auf eine Schüssel / und die Brühe darunter hinein; dann wann ein schöner Braten mit seiner Brühe begossen wird / so verliert er den Glantz / und ist nicht mehr so schön / es sey dann Sach / daß von der Herrschafft ein Capry- Lemoni - Pomerantzen- oder Sardellen-Brühe darüber verlangt wird / und auf dise Weiß kan diser Braten auch ungefüllter gebraten / und also gegeben werden.

No. 72. Kalbs-Schlegel / anderst zu füllen / und gespickt.

Nimm einen guten grossen Kalb-Schlegel / mache die Haut um und um mit einem langen Messer ledig / und zwar zimlich dick / biß an das Glied / oder Knochen hinunter / zieh-

ziehe solche zuruck / und schneide das andere Fleisch inwendig an dem Schlegel zu lauter Flecklein; jedoch / dergestalt / daß kein Fleisch herauß geschnitten wird / sondern ein jeder Fleck muß an seinem Ort stehen bleiben; steck ein flaches Holtz / oder Hackmesser unter einen jeden Fleck / und klopffe sie so weit / als du hinzu kommen kanst: dann mache mit gutem Kalbfleisch / Speck / Sardellen / Schuncken / oder Zerweladä-Würst / Gewürtz und Knoblauch / oder an statt des Knoblauchs / mit Zwibel / Lemoni und Capry eine gute dicke Füll / in dem Geruch der vorigen gleich; lege dise Füll fornen an dem Schlegel überall zwischen die zerschnittene Blätter / biß gantz voll wird / hinein / und unter der Haut herum / zieh die Haut wieder herauf / befestige solche mit Spissen und Spagat / daß sie nicht zuruck gehe; beliebts / so spicke auch den Schlegel auswendig mit Speck / brate und gibe ihn auch gleich dem vorigen.

No. 73. Schlegel vom Kalb / wieder anderst / gefüllt und gespickt.

NImm den Schlegel / klopffe ihn ein wenig / damit das Brät um und um ein wenig mürb werde / aber der Schlegel / muß auswendig noch gantz bleiben / dann saltze ihn ein / lege ihn auf ein Brett / und schneide das beste Brät um das Bein / um und um herauß / hacke dasselbig mit gut Gewürtz / genugsamer Fette und Speck gantz klein / mische darunter klein-gehackten Zwibel / Knoblauch / Lemoni-Schelfen / wenig Eßig / Pinioli, Pisdazi, und ausgelößte Oliven / auch Dardoffeln / Austern / und was du Gutes hast / fülle dises Gehäck wieder in den Schlegel / verbinde das Ort mit kälbern Netzlein / vermache es mit Spißlein / oder Bindfäden / spicke und brate ihn / wie die vorige.

No. 74. Kälber-Schnitzlein / mit Parmesan-Käß / und Semmel-Schnitten.

SChneid von einem rohen Schlegel dünne Schnitzlein / zerklopffe solche mit dem Messerrucken / daß sie gar dünn werden / hernach bräune sie im Schmaltz fein gelbe / wann sie mit Saltz besprengt / hernach nimm gebäthe Semmel-Schnitten / legs in eine Schüssel / überlegs mit disem Fricanto, oder Kälber-Schnitzlein / hernach bestreue es mit geriebenem Parmesan-Käß / und dises so offt wiederholt / als Kälber-Schnitzlein / Semmel und Käß vorhanden / hernach seihe so viel fette Rinds- oder Hüner-Suppen daran / daß alles wohl angefeucht werde; hernach gib unten und oben Glut / und laß es einpräglen / aber nicht zufast / mit ein wenig Gewürtz / hernach gibs; wem beliebt / kan einen blechernen Raiff / auf die Schüssel setzen / solchen wohl vermachen / daß die Brühe nicht ausfliesset / biß es eingepräglet / hernach nimmt man den Raiff hinweg / und gibts als ein Aufgangenes / oder Parmesan-Käß-Suppen / und ist gut; wann es aber zu mager würde / so kanst zu oberst auf den Käß einen zerlassenen Butter giessen / aber nicht zuviel; auch nicht zuviel sieden lassen; dann es gleich fertig.

No. 75. Kälberne Vögel / oder Andouilleten am Spiß gebraten.

MAn macht sie mit gehacktem Kalbfleisch / wohlriechenden Kräutern / Eyerdottern / Saltz / Pfeffer / Muscatblühe und gestossenen Zimmet / man wickelts in Speck / und bratets am Bratspiß / begießt sie mit ihrem eigenen Safft / hernach bestreicht mans mit Eyerdottern / und bestreuts mit geriebener Semmel / oder Meel / daß sie eine Haut bekommen / und dises öffter wiederholt / mit den Eyerdottern und

Semmeln; im Anrichten giesset man Lemoni-Safft mit ihrer jus darüber / und garnierts mit Petersil.

No. 76. Schlegel / so mit Brät auf die Schüssel angelegt wird / auf Frantzösisch.

WAnn selbiger genug gesotten ist; thut man die Faisten davon / und hackt das Fleisch mit planschirtem Speck / ein wenig Faisten / oder Marck / Kräutlein / Zwibel und Petersil / Kälber-Euterlein / ein mittlere / in guter Suppen geweichte / Semmel / 2. Dotter / 2. gantze Eyer / wann alles wohl gehackt und angemacht ist / so legt man das völlige Bein vom obigen Schlegel in die Schüssel / und läßt den kleinen Spitz vom Schlegel heraus gehen / und legt die Helffte von diser Schlegel-Fülle / um und um / darmit es in der Mitte ein wenig tieff wird / und von dem übrigen Brät formire alsdann einen Schlegel hiervon / die Tieffe aber füllest du mit einem Rago / von allerhand guten Garnituren an; deck die Füll mit dem übrigen Gehäck zu / daß der Schlegel wieder gantz wird / begieß ihn mit zerlassenen Butter / und bestreus mit Semmel-Brosen / und setz ihn in Ofen / damit er Farb bekommt / ziehe ihn herauß / thue die Faisten darvon / und durch ein kleines Löchlein / fülle oben ein wenig gute Couille, oder Brühe hinein / und gibs warm mit dem vorgemeldtem Rago.

No. 77. Kalbs-Schlegel / auf andere Art / Frantzösisch angelegt / oder faschiert.

LÖse die Beiner vom Kalb- oder Lamm-Schlegel aus / nimm das Kalb- oder Lammfleisch mit Faisten / wenig / Speck / und Rinderner Faisten / hacks zusamen / thue Zwibel / Petersil / Basilgen / Kümmel / Saltz / Pfeffer / Coriander und gutes Gewürtz daran / stoß zusammen in Mörser mit Ram / Eyerdotterp / und 1. mittlere Semmel; farcire damit

damit das Schlegel-Bein in Form eines natürlichen Schlegels / bestreiche ihn mit abgeschlagenen weissen Eyern / und geriebener Semmel oben darauf ; bach ihn im Ofen / auf einer Schüssel mit Speck-Schnitzlein untersich ; die Füll / oder das Brät muß etwas starck oder fest seyn / daß sie im Ofen nicht zergeht / garniere disen Schlegel mit kleinen Pastetlein / faschierten Carbonädlein / marginierten Hünern / oder andern ; oder mit folgendem Ragó / man füllt dises Brät auch mit diser Füll / von Artischocken-Kern / Brüßlein / Hüner-Kämmlein / Dardoffeln / Schwämmen / Spargel / Pinioli, Pisdazi, Lemoni-Safft / und mit der Schaalen ; dise Ragó kan darein / oder darüber gegeben werden.

No. 78. Netz-Würstlein / oder Crepinnen.

Nimm magers Kalbfleisch / ein Stücklein Speck / laß mit einander im Fleischhafen planschieren / oder anlauffen / wanns abkühlt ist / hack ein wenig Schwein-Feisten / wenig Zwibel / 2. oder 3. zerdruckten Knoblauch / und stoß alles zusammen im Mörser mit Milch oder Ram / und gelben Eyern / und leg dise Farce, oder Brät alsdann in deine Crepinnen / oder Netzlein / als wie die weisse Würstlein ; Man bacht sie aber in einer Dorten-Schüssel oder Blättlein / bey kleinem Feuer / daß sie eine schöne Farb bekommen.

No. 79. Fricanto-Pasteten in Casserol / gespickter / oder Grenaden vom Kälber-Schlegel.

Zum Grenade muß man viel Fricanto haben / welche mit kleinem Speck gespickt seyn / leg Speck-Schnitzen untersich in ein Casserol / und richte die Fricanto darauf / den Speck aber auswendig / damit eine die andere anrührt / und sie im Sud nicht etwann zerfallen ; man machts fest mit abgeschlagenen weissen Eyern / dann legt man in die Tiefe / ein gutes Kälber-Ge-

häck/die Mitten aber behält man/6. Tauben darein zu legen/welche in Rago bassiert seyn/thue Brüßlein/ Dardoffeln/ Schwämmlein/ und kleine Schnitzlein-Schuncken/ alles wohl angemacht/ darein/ als wanns ein Pupeton wäre/ man bedeckt das obere mit dem Rest des Gehäcks/ bestreichts mit Eyerklar/ oben darauff legt man etlich Speck-Schnitzlein/ bachts im Ofen/ oder gibt unten und oben Glut/ damit es schöne Farb bekommt/ bey dem Anrichten/ nur das Untere übersich/ die Feisten darvon; gibs warm mit guter Brühe.

NB. Dergleichen Speisen macht man auch von Hünlein/und allerhand Geflügel/ auch anderer Füll/ gleich auf die Schüssel/ untersich mit Speck-Schnitzlein und Kälber-Knödlein-Gehäck/ die gute wohlzugerichte Füll in die Mitte; dann wieder mit Kälber-Schnitzlein/und dergleichen Gehäck bedeckt/im Ofen gebachen/ und im Anrichten/ wann die Füll braun/ mit guter braunen/ wann aber die Füll weiß/ mit guter weisser Dotter-Brühe versehen.

No. 80. Pupeton.

WOvon die Godiueau des Pupeton gemacht worden/ hat man sehen können/ was dabey sowohl zu den übrigen zu observiren gewesen/ als auch zu dem farcierten Pupeton, von Tauben und andern Stucken.

No. 81. Hier folget auch die Veränderung/ wann die Zeit da ist mit jungen Erbsen.

FOrmier die Pupeton, wie die ordinari, und ehe du ihn mit seiner Farce zudeckest/ thue 2. oder 3. Handvoll bassierte Erbsen darein/ und mache es zu/ mit deinem Godiueau, man siedts a la braise oder gedämpffter hernach muß man ihn aufdecken/ und in die Schüssel legen; kanst auch wohl etliche Löffel voll Erbsen darüber thun/ gibs warm.

No. 82. Pupeton am Spiß gebraten.

Nimm Speck-Schnitzlein / so ein wenig lang / aber nicht breit seynd; nimm so viel Kälber-Schnitzlein / wann sie wohl geklopfft seynd / so lege sie auf jedes Speck-Schnitzlein / mache ein gute Fülle / in welche ein wenig Knoblauch kommen kan; lege die Fülle auf die Schnitzlein / so viel nöthig / rolle sie zusammen fest / spiß sie hernach überzwerch an ein Spißlein / brat sie in Papier eingewickelter; wann sie schier gebraten / thue das Papier weg / begieß oder pannier sie / daß sie die Farb bekommen; sie dienen zur Speiß / oder zum garnieren / man machet auch dieselbe in Rago / mit Lemoni-Schelffen und Safft im Anrichten; auf solche Weiß kan man auch gespickte Pupeton machen / braun bassiert mit Dardoffeln / Maurachen / und jus oder Couille, auch Lemoni-Safft im Anrichten.

No. 83. Kälberne Vögel oder Boncons gedämpfft.

Dise zu machen / nimm ein kälbernen Schlegel / schneid selben Schnitzlein-weiß / klopffe sie / mit grobem Speck und rohem Schuncken gespickt / bestreue selbe mit ein wenig Petersil und Zwibel / und machs mit Gewürtz und wohlriechenden Kräutern an / rolle sie zusammen / und laß sieden / à la braise, oder gedämpfft / thue die Feisten darvon.

No. 84. Presolen vom Kalbs-Schlegel.

Man nimmt Schnitzlein Fleisch / klopfft selbe ein wenig / richts in ein Casserol / etlich Schnitzlein Speck / und legt das Fleisch darauf / bestreue es mit gehackten Zwibel / und Petersil / auch andern Gewürtz / und mach also ein Böth nach dem andern; letztlich bedeck sie wohl mit Speck / und laß a la braise sieden / gib oben und unten Feuer / man kan ein

gestossene Brühe von Rebhünlein-Geripp oder Beinern machen / die Feisten abgenommen / und die Schnitzlein in die Schüsseln gericht / die Couille aber darüber / dises heißt man Brusolles; Man kans auch farciren/ mit einem guten Godiueau-Gehäck / und wohl gestossen mit wohlriechenden Kräutlein/ gelben Eyern und Milchram / und andern Gemächt / lege dise Farce in die Fricanto, und wickels ein mit Speck / laß im Ofen bachen / in einem Dorten-Blättlein / hernach mach' ein Rago darüber mit Dardoffeln / Rehlingen / und ein Couille, von Kalbfleisch.

No. 85. Spanische kleine Pastetlein.

NImm wenig Kalb- und weisses Hünlein-Fleisch / planschiers im Hafen/ hacks mit Lemoni/ gewürtz und stoß es im Mörser mit Knoblauch / und Recompel, mach die Pastetlein mit feinen Taig.

No. 86. Kälberne Vögel / oder Andouilletes.

MAn macht dise mit gehacktem Kalbfleisch / und wohlriechenden Kräutern / Eyerdottern / Saltz / Pfeffer / Muscatblühe / gestossenen Zimmet / man brat selbe in eingewickeltem Speck am Spiß / und begieß mit ihrem eigenen Safft / und bestreichs mit gelben Eyern / bestreu es mit gegeriebener Semmel / damit es ein Rinden darüber macht/ im Anrichten gießt man Schöpsen-Safft / und Lemoni-Safft / oder Verius darüber / mit gebachenen Petersil garniert.

No. 87. Fricanto vom Kalb / gespickt / oder farciert.

DJe Fricanto dienen nicht allein zum Garnieren / sondern auch zu gantzen Speisen; zum Garnieren spickt man sie nur / wann man aber eine Schüssel darvon machen will / so farciert man sie / wie folget / ꝛc.

Far-

Farcierte Fricanto.

Schneid Schnitzlein von kälbern Fleisch / oder Schlegel/ spick sie / rangiere selbe auf die Tafel / leg Schnitzlein untersich / in die Mitte aber leg gute Füll / oder Farce darein; bestreichs am Rand mit Eyerklar / damit es fest halt/ richt deine Fricanto in ein Casserol / à la braise, zu dämpffen/ wohl zugedeckt ohne Feuer übersich / oder gib ihm schöne Farb beyder Seiten / thue die Feisten darvon / und gib ein wenig braungeröstes Meel / netz mit guter jus, die schwartz ist / und laß sie also in Casserol sieden / wanns zum Garnieren ist / so last man sie also; wo nicht / so thue Dardoffeln / Champignonen / oder Schwammen / Brüßlein / und Coullie von Brod darein/ vorm Anrichten gib ihme ein Verius, oder Eßig / richt sie in die Schüssel / den Rago darüber / und gibs warm.

No. 88. Gigot de Veau Sarci, oder gedämpffte Kälber-Schnitzlein.

Mach die Füll mit disem Fleisch / mit Feisten und Speck / wohlriechenden Kräutern / Zwibeln / Pfeffer / Saltz/ Muscatblühe / gelben Eyern / so gesotten / und mit Suppen durch das Tuch und bassierte Mandel / im Anrichten thue gute Suppen / oder Safft / als Lemoni-Safft daran; garniers mit farcirten Champignonen, und auch von disem Rago / oder Carbonädlein / etliche Brüßlein / ꝛc. herum.

No. 89. Gigot de Veau à Testouffade, Kälber-Schlegel-Schnitzlein.

Spicks mit grobem Speck / bassiers in der Pfann / laß dämpffen in der Rein / mit Champignonen / 1. Löffel-voll Suppen / einen Glaß-weissen Wein / angemacht mit Saltz / Pfeffer / und ein Büschelein wohl-riechenden Kräutern/

tern/ Näglein und Muscatblühe/ wann es genug ist/ so bassiert Meel in der Pfann/ die Soß darmit zu binden/ oder einzubrennen; garniers mit gebachenen Brod/ Brüßlen/ und Lemoni-Safft im Anrichten.

No. 90. Godiueau.

MAn hat zwar schon etlichmal sehen können/ die Manier von Godiueau, oder Gehäck: Hier ist aber noch zu sehen/ wie das Gehäck/ oder Godiueau von Pupeton zu machen seye.

Godiueau aus Pupeton zu machen.

NImm kälbernen Stängel/ oder Schlegel planschierte Feisten und Speck/ wohlgehackt; thue etliche Dardoffeln/ Champignonen, Zwibel/ Petersil: Eine mittlere in Suppen geweichte Semmel/ 2. gantze und 2. gelbe Eyer zusammen/ formire die Pupeton, wie eine Pasteten/ in dem Casserol mit Speck-Schnitzlein/ untersich nimm Tauben/ sowohl bassiert seynd/ mit allerhand wohlriechenden Kräutlein/ und guten Garnituren/ und etliche Schnitzlein Schuncken/ alles wohl gemacht/ leg die Tauben in Pupeton, und decks zu mit der Farce, damit es nicht zerreißt/ so macht mans fest mit weissen abgeschlagenen Eyern/ man schütt die Speck-Schnitzlein darauff/ und sied es à la braise, gib Feuer unten und oben; Dises heißt man einen mit Tauben gefüllten Pupeton, man kans auch mit Wachteln füllen/ und anders dergleichen.

No. 91. Mirotten vom Kalbs-Schlegel/ gut zu füllen.

NImm Kälber-Schnitzlein/ vom Schlegel gantz dünn geschnitten/ klopffs mit einem breiten Messer; Nimm andere

andere Kälber-Schnitzlein / hacks mit planschiertem Speck / faisten Champignonen / Dardoffeln / wohlriechenden Kräutern / ein wenig Marck / alles wohl angemacht / thue 2. oder 3. Eyerdotter darein / und wann die Farce oder Füll gemacht ist / so nimm ein rundes Casserol / das nicht zu groß ist / lege unterssich Speck-Schnitzlein / und auf selbige die obige Kälber-Schnitzlein / und auf dise die Füll; decke die Füll auch mit kälbernen Schnitzlein zu / schütt auch noch Speck-Schnitzlein darüber / damit es wohl zugedeckt ist / laß sieden mit kleinem Feuer übersich und untersich / als wie ein Braise, wanns genug / so thue die Faisten davon / richt es in die Schüssel / thue es unter übersich; Man kan auch ein wenig Colli darein thun / und gibts warm.

No. 92. Mirotten, auf eine andere Weiß.

Etliche machen eine gute Godiueau, wohl gebunden / gleich als zu einem Poupeton, und machen auch einen Krantz von disem Gehäck um die Schüssel / und wanns paniert ist / so gib ihm Farb im Ofen; wanns genug ist / schöpfft man die Faisten darvon; nimm in ein irden Geschirr einen zerschnittenen Schöpsen-Schlegel / magern Speck / etliche Tauben und Wachtlen; wann alles zusammen gesotten ist / mit allerhand geschmacken Kräutern / als wanns à la Braise wäre; Nimm junge Erbsen / oder Spargel-Schnitzlein / zieh das Fleischwerck aus den Häfen / oder Casserol / thue die Faisten darvon / richts in die Schüssel / mit dem Krantz / und schütt die Erbsen / oder Spargel / so bassiert und gekocht seyn / darüber; kanst auch planschierten Häuptlein-Salat / so in der Soß gesotten worden / darein thun / gibs warmer / man kan auch in die Mitt einen guten Rago thun / oder ein Gehäck von Schöpsen / mit Schöpsen-Safft / und Lemoni im Anrichten.

No. 93. Mirotten, noch anderst.

NImm Dardoffeln / Schwammen / und gesottnen Schuncken in ein Casserol / mit 3. Sardellen / nach dem die Mirotten groß ist/ thue die Hachy, in ein Casserol / mit Petersil / Zwibel / zerlassenen Speck / alles wohl bassiert / genetzt mit jus, ein wenig Coulie / und also sieden lassen; damit es aber nicht zu dick ist / schneid magers / und mürbes Rindfleisch / klein Schnitzlein-weiß / und thue es in den Rago / richts wenig / und laß nicht viel sieden / vorm Anrichten / thue ein wenig Lemoni-Safft daran / und gibs.

No. 94. Kalbs- Schaf- oder Schöps- Schlegel auf Königlich zuzurichten.

SChneid das magere Fleisch von dem langen Bein des Schlegels ab / schlag ihn und spicke solchen mit grobem Speck / es sey vom Kalb- Schöps- oder Rindfleisch / so mürb ist; wanns wohl angemacht und gespickt ist / duncke / oder bestreue den Schlegel mit Meel / oder auch das andere Fleisch / gib ihm Farb mit heisser Schwein-Feisten / hernachmals in ein Hafen mit wohl-riechenden Kräutern / etlich gespickten Näglein in Zwibel / mit guter Suppen / oder Wasser / alles wohl vermacht; laß länger sieden / alsdann muß man einen guten Rago haben mit Champignonen, Dardofflen / Artischocken-Kern / Spargel-Spitzlein und Kälber-Brüßlein / alles wohl bassiert / man thut auch gute Coulie daran; ziehe den Schlegel aus dem Ofen / richts in die Schüssel / schneid das Rind- oder Kalb- oder Schöpsfleisch Schnitzlein-weiß um den Nanfft / damit der Speck hervor scheinet / schütt den Rago darüber / und laß denn sieden / garnier es mit Marginad / oder Fricanto.

N°. 95. Kalb- Schöps- oder Lamm- Schlegel / auf andere Art.

Thue die Feisten hinweg / spick ihn mit wohl-angemachtem Speck / und rohen Schuncken; richte in einen Kessel Speck-Schnitzlein / und Rindfleisch / als wie à la Braise, thue den Schlegel darauf / mit Feuer oben und unten / damit es Farb bekommt / ziehe die Feisten und Speck darvon / und laß den Schlegel darinnen / streue ein wenig Meel darein / damit es auch Farb vom Schlegel bekommt / thue das Fleisch wieder darein mit guter jus, ein wenig Wasser / halt den Kessel wohl zugemacht / und laß ihn völlig sieden / die Soß muß ein wenig dick oder gebunden seyn; wo nicht / muß man eine Coulie daran thun / von dem Fleisch / so darbey gelegen; thue auch allerhand Garnituren daran / als Spargel- Spitzlein / Maurachen / Champignonen, laß zusammen sieden / ingleichem Dardoffeln / Hüner-Kämmlein und Brüßlein / richts an mit ein wenig Verius, oder Eßig / garniers mit Carbonädlein / oder gefüllt Kalbfleisch.

N°. 96. Taube / von kälbern Schlegel / auf eine andere Manier.

Thue die Haut darvon / planschiere sie / spicks mit mittlern Speck / paitz in Verius, oder Eßig / weissen Wein / Saltz / wohlriechenden Kräutern / Pfeffer / Lorbeer und Nägelein / brat ihn am Spiß / begieß ihn mit der obigen Baitz / und ein wenig Suppen; wann er gebraten / so mach ein Soß mit ein wenig geröstem Meel / Capry / Lemoni-Schnitzlein / Champignonen, Schwämmlein und 1. Sartellen / laß ein Weil untereinander kochen / oder mittonieren; man kans auch aus Schöps-Schlegel / oder Lammfleisch machen / auf dise Weiß.

No. 97. Kälber-Brät.

SChneid dünne kälberue Schnitzlein / klopffe sie / nimm anders mageres Kalbfleisch / und hacks mit planschiertem Speck / feisten und gesottenen Schuncken/ allerhand wohlriechenden Kräutern / das Bauchfleisch oder Brust von einem Capaunen / und Rebhünlein / Dardoffeln / Rehlingen und Champignonen alles mit feinen Gewürtz wohl angemacht/und einnen wenig Milchram gemischt ; nimm ein runden Casserol/ leg untersich Speck-Schnitzlein/ darauf halben Theil dünne Kälber-Schnitzlein / und endlich eine Füll darauf/ wieder Kälber-Schnitzlein darüber / und oben auf wieder Speck-Schnitzlein; damit also dise Füll eingemacht ist / laß à la Braise sieden / gib Feuer / oben und unten ; Man kan auch ein wenig Knoblauch in die Füll thun / gibs warm / man kan dises Brät auch in Spargel und jungen Erbsen geben / wanns die Zeit ist.

No. 98. Kalbfleisch auf Welsch.

SChneide Kalbfleisch / wie Fricanto , klopffs / lege Speck-Schnitz in ein Casserol über den Boden / hernach richte deine kälberne Schnitzlein auch darauf wohl angemacht/ oben bedecke es wieder mit Speck-Schnitzlein / bassiere es auf einem Kohlfeuer / wanns genug / ziehe die Kalbs-Schnitzlein aus dem Speck / mache ein braun Meel mit ein wenig von disem Speck / lege die Kalbs-Schnitzlein darein / nimm gute jus darauf / sieds völlig mit Brüßlein / Dardoffeln / Champignonen , Hüner-Kämmlein / Lemani-Schnitzlein / und Verius-Kräutlein / Salat / und ein Brod-Coulie , gibs warm.

No. 99. Kalbfleisch auf Burgerisch.

SChneide ein wenig dicke Schnitzlein Speck / grob mit Peterfil / Zwibel / Gewürtz / Saltz / Pfeffer / lege Schnitzlein

lein Speck am Boden / die Kälber-Schnitzlein Hand-dick darauf: erstlich gib wenig Feuer / damit es nur dämpffe / hernach aber gib ihm starck auf beyden Seiten / thue ein wenig Meel daran / und klare Suppen / laß sieden / binde die Soß / thue Eßig daran / gibs warm.

No. 100. Ollia vom Kalb- und Rindfleisch auch andern Sachen.

NImm ein Stuck guten rindernen Zemmer / Kälber-Schlegel / Aenten / Rebhünlein / Tauben / Hüner / Wachteln / ein Stücklein roher Schuncken / Bratwürst / Cervelade, bassier alles braun / leg jedes nach Proportion seiner Zeit zum Sieden in Hafen / mach ein Eingebrenntes mit dem obigen braunen / und thue es zusammen / nachdem es wohl abgesäumt worden / machs an mit Saltz / Pfeffer / Näglein / Muscatblühe / Coriander / Imber / Kümmel / Pasilgen / in ein Tüchlein gebunden / thue auch allerhand Grünes / als Köhl / Ruben und Wurtzeln daran / wohl planschiert / das ist / überbrühet / als Zwibel / Porri, gelbe Ruben / und anders / wann nun deine Suppen wohl gesotten / oder confirmirt ist / nimm Semmel-Rinden / laß wohl anschwellen oder mittoniren / die Feisten darvon gethan / richte dein Geflügel darauf; garnier es mit etlichen von allerhand Wurtzeln / die du damit bereit hast.

No. 101. Jus oder Safft vom Kalb-Schlegel.

NAck einen Schlegel / oder Stengel in 2. oder 3. Stuck / legs in einen Kessel / und verschmiers mit einem Taig wol / setz es auf kleines Feuer biß 12. Stund / also wird es genug gesotten seyn / thue zu den jenigen Speisen / was nöthig hiervon zu bedienen; du kanst auch ein gleiches thun mit Rind- und Schöpsen-Fleisch.

Nº. 102. Kalbs-Schlegel/ so schon gebratner/ zu viel unterschiedlichen Sachen.

DEr schon gebratne Kalbs-Schlegel/ dünn/ und geblättlet geschnitten/ dient zur Fricasse mit kleinen Petersil-Kräutern/ und Lemoni-Schelffen; item mit Capry/ Sardellen/ oder Maurachen und Schwammen/ in gelber/ oder mit Wein/ Lemoni-Safft/ gesäuerter Brühe; und wie mehrers zu finden nach dem beschriebenen Salpicon.

Nº. 103. Von dem vordern Kalbs-Viertheil.

AUf eine Real-Schüssel/ nimm du das gantze vordere Viertheil/ schlag das forderiste blutige Stücklein von dem Hals/ und das lange Bein/ so an der Schulter vorgeht/ herab/ untergreiffe das gantze Stuck mit einem langen schmalen Messer; füllS und spicks/und brats in allweg/ wie die Brust; wer will/ regalierts im Anrichten/ mit gefüllter/ und in Schmaltz gebachener Semmel und Petersil/ oder Grünes und Lemoni: Man kan auch in Schmaltz mit Meel gebachene/ und in vier Theil geschnittene Bock-Brüß zum Garnieren nehmen/ oder solche in Butter gebräunter/ seynd auch gut darzu/ man schneide es überzwerch/ oder nach längs/ satze es/ und vor dem Bachen oder rösten müssen sie wohl abgetrücknet werden mit einem Tuch.

Nº. 104. Uber gantze hintere kälberne Viertheil/ einen Salpicon zu verfertigen; diSes ist ein Ragoo auf grosse Tafel-Stuck/ Kälber oder Schöpsen.

SO man Kälber/ oder Schöpsen gebratner geben will/ zu solchen schneide Cucummern gewürfflet/ gesottnen Schuncken/ feiste Lebern/ Dardoffeln/ Champignonen, Artischocken-Kern/ feistes Hüner-Fleisch/ bassiere die Cucummern

mern besonders in Speck / thue die Feisten darvon / und thue Meel darein / baßiers noch ein wenig / leg es zusammen mit guter jus, laß zusammen sieden / thue etliche Tropffen wohlriechende Essentz darein / die Soß zu binden / muß man eine gute Coulie haben / auf die letzt etliche Tropffen Eßig darüber geben; Man macht ein Loch in Englischen Braten / oder ins Viertheil in die Dicke; nimm das Fleisch heraus / wann du wilst / und schütte an statt dessen den Rago darein / man kan auch den Salpicon absonderlich geben / oder in die Schüssel unter den Englischen Braten / und über disen / einen säumigen Butter.

No. 105. Kälberne hintere Viertheil halb- gespickter / und halb-gefüllter / oder gantz- gespickt / und auch gantzgefüllter / mit einem Salpicon.

BEschaue den vorbeschriebenen Salpicon, da ist der Rago zu finden / mit welchem diser gefüllt muß werden / oder mach ein Gehäck von dem Fleisch / so du herauß nimmst vor dem Braten und Spicken / mach es wohl und gut an / wie etliche Füllen bey den kälbernen Schlegeln mit denen Schloß- Brätlein schon beschrieben zu finden / und thue auch die Haut in dem Untergreiffen zimlich dick lassen; damit du es auch sauber und wohl spicken kanst: paniere, und garniere es mit gefüllten Brüßlein / oder Risolen / gebachenen Semmeln / man kans auch mit Schallot spicken.

No. 106. Vom Kalbs- Schlegel.

EIn Kalb- Schlegel so schon gebraten kan als ein Gehäck / mit Capry / Sardellen / und Lemoni-Safft auch Schelffen / mit Semmel- Brosen und Fette warmer gegeben werden. (Auch mit Fleischbrühe / Weinbeer / oder geschnittenen Mandeln / oder auch Pisdazi, mit Wein / oder Lemoni- Safft süsser /)

oder

oder mit Maurachen / Schwämmlein / Dardoffeln / in Schüssel-Pasteten / (mit Brüßlein und Fette vermischt / kleinen Petersil-Kräutlein / und geriebener Semmel / Lemoni-Schelffen klein gerieben / in Kräpflein/ Pastetlein/) mit Petersil-Kräutlein / Semmel und Fette / in die Schluck-Kräpflein / welche sowohl in Fleischbrühe gesotten / als in Schmaltz gebachen werden / doch allezeit mit ihrem nöthigen Saltz und Gewürtz; Es können die dünnen und breiten Schnitzlein von solchen gebratnen Kälber-Schlegeln / in Salbey / oder Brand-Taig / von süssen Milchram und Eyern ausgebachen werden. Sie können auch Blättlein-weiß denen Zungen gleich / süß oder sauer / mit Dateln / Mandeln / Weinbeer / oder Capry / Sardellen / Lemoni-Safft und Schelffen / gelb / oder mit Zimmet braun gekocht und zugericht werden ; mit Schuncken-Schnitzlein / Meel und Speck / auch kleinen Zwibeln / mit wenig Knoblauch/ und Gewürtz baßiert / ist auch gut; In Weichsel- oder Johannes-Beerlein-Safft / mit Zimmet und Zucker / ist auch gut.

Dito vom kalt-gebratnen Schlegel dünne Flecklein oder Schnitzlein geschnitten / und mit Eßig und Oel / Pfeffer und Saltz / Zwibel und Capry angemacht zu einem Salat.

Von kälbernen Brüßlein.

No. 107. Brüßlein frisch in Schmaltz gebachen.

WAnn die Brüßlein überbrühet / werden sie von denen Drossen abgelößt; dann zu Blätlein geschnitten / mit etlich Tropffen Eßig / Pfeffer und Saltz gesprengt / mit Meel herüber geschwungen / und gleich den Fischen aus Schmaltz gebachen / und mit gebachenen / oder grünen Petersil-Kräutlein regaliert / und geschwind aufgetragen.

No. 108. Brüßlein in Schlaff-Rock/ oder Taig gebachen.

WAnn die Brüßlein gebrühet / und von den Drossen gelößt / werden sie zu Blättlein geschnitten / mit Pfeffer und Saltz versehen/ durch einen Taig gezogen/ oder darein gedunckt/und gleich den Salbey-Küchlein aus dem Schmaltz gebachen; gibs warm mit gebachenem Peterſil und Lemoni belegt.

No. 109. Brüßlein gespickt/ am Spiß / oder im Ofen gebraten.

DJe Brüßlein werden gantzer überbrühet/ von denen Drossen abgelößt / gewürtzt / gesaltzen / dann mit Speck gespickt/und zwar subtil/ und am Spiß/ oder in dem Ofen gebraten / gibs mit wenig brauner jus, oder Lemoni-Safft; ziers so gut du kanſt / und gibs warm.

No. 110. Brüßlein / anderſt am Spiß gebraten.

DJe Brüßlein werden überbrühet/ von den Drossen abgelößt/ zu Bröcklein geschnitten / gewürtzt und gesaltzen/ so dann mit Maurachen/Speck-Schnitzlein/und Hüner-Leberlein an Spiß gesteckt/und gleich den kleinen Vöglein gebraten; gibs wohl safftig.

No. 111. Brüßlein-Strützel in süssem Ram / auf vier unterschiedliche Manieren.

NJmm die überbrühete Brüßlein/ hacks klein mit dergleichen Kälber-Euterlein/ oder Nieren-Fetten; machs an mit wenig Pfeffer / Muscatnuß / geweichter Semmel/ Ram und Eyer / nicht gar zu dick / mach Fingerlange Strützlein / oder Würstlein / in ein mit Butter darzu bereitete

Schüssel / sammt ein wenig Ram / setz es auf / gib unten und oben Glut / oder bachs im Ofen / sie seynd gleich fertig: Oder laß die Semmel aus / und füllls in die Därm zu weissen Bratwürsten; Dito mit Krebs-Butter roth / oder mit Spinat-Dopfen grün.

No. 112. Brüßlein mit Bröslein im Butter oder Oel gebraten.

DJe Brüßlein werden zu Blättlein geschnitten / und mit angemacht-geriebenem Brod / gleich denen Presolen / in Papier / oder in ein mit Butter bestrichenes Geschirr gelegt / gib unten und oben Glut / und gibs geschwind warm in Safft; Auf obige Weiß mit gutem Oel und Sardellen.

No. 113. Brüßlein-Fricasse, mit Austern / Müschelein / oder Sardellen.

BRüßlein in Fricasse, werden (nachdeme sie in Butter geröst/) mit Austern / Müschelein / oder Sardellen / und mit wenig jus, Lemoni / Eyerdotter / ꝛc. fricassirt.

No. 114. Brüßlein / fricassirt mit Spargeln.

DErgleichen geröste Brüßlein werden fricassirt/ mit geschnittenen Spargeln / mit brauner jus, oder auch weiß mit Eyerdotter und frischem Butter.

No. 115. Brüßlein mit Maurachen oder Schwämen.

DJe Brüßlein müssen zerschnitten / gewürtzt / in Butter geröst/ und mit Schwammen / oder Maurachen vermischt werden/ mit etlich Tropffen Wein/ oder Lemoni-Safft / mit guter jus.

No. 116. Brüßlein zu Rago.

Die Brüßlein werden gebrühet / zerschnitten / in Butter geröst/ und zu einem Rago von kleinen gebachenen Knödlein und fertigen Fricanto gemischt / in brauner Soß.

No. 117. Brüßlein mit Krebsen.

Die Brüßlein werden klein geschnitten/ gewürtzt/ mit wenig klein-gehackten Zwibel und Meel/ in Krebs-Butter geröst/ mit süssen Obern oder Ram/mit Krebs-Schweifflein geziert/ und auf ein kleine Schüssel gelegt.

No. 118. Brüßlein / in kleine Pastetlein / oder in gefüllte Semmel zur Teller-Speiß.

Die Brüßlein/ nachdem sie gebrühet / gebutzt / und gewürfflet-geschnitten / oder gehackt / gewürtzt / in Butter geröst werden / geben ein gute Teller-Speiß / und taugen in allerhand kleine Pastetlein/ oder Semmel zu füllen.

No. 119. Brüßlein-Strützeln roth / in süssem Ram.

Rothe Strützlein von Brüßlein-Gehäck / Eyern/ Semmel und Ram/auch Eyer-Käß/werden unter einander gehackt/ mach Nudeln oder Strützelein darauß/ mit Ram in eine Schüssel/ mit Krebs-Butter ; vor / oder im Anrichten bestecks mit lang-geschittenen Mandeln / Pisdazi, oder Piniolen / und ziers mit rothen in Krebs-Butter gerösten Bröslein.

No. 120. Brüßlein in eine Schüssel-Pasteten / mit gehackten Carfiol / und andern.

Die Brüßlein werden in Butter geröst/und mit Kapaun- und andern Gehäck vermischt/und mit einer guten Soß/in eine Schüssel-Pasteten/oder Fleisch-Dorten/ von feinem Taig

gemacht; hier können Carfiol/ geschnittner Spargel/ Schnecken/ oder Schwammen darzu gemischt werden.

No. 121. Brüßlein-Gehäck/ mit Kälber-Euterlein in Genueser-Pastetlein.

NJmm überbrühete Brüßlein/ und Kälber-Euterlein/ hacks unter einander klein; dann rösts/ mit klein-gehacktem Zwibel und Eyerdotter in Butter/ gewürtz sie mit Pfeffer und Muscatnuß/ gibs in kleine/ oder Genueser-Pastetlein/ oder auf gebähete Semmel-Schnitten/ gleich denen Schnepffen-Schnitten.

No. 122. Brüß-Pfäutzlein.

NJmm gehackte Brüßlein mit Eyern/ kleine Zwibel/ gehackten Petersil und Sardellen/ unter einander/ und mach mit Schmaltz/ oder Speck ein Pfäutzlein daraus.

Item Brüßlein-Würst.

NAche von jetzt vorbeschriebenen Gehäck/ weisse Bratwürst/ mit untergemischten Kapaunen-Brät/ in Därm gefüllt/ mit Kälber-Euterlein/ sie seynd gut und geschmack.

No. 123. Brüßlein gefüllt/ â la Dauphine.

NJmm schöne Brüßlein/ blanschiere sie/ spick sie mit einem gesottenen Schuncken/ mache ein delicate Füll/ ein wenig dick gebunden/ mache Löcher auf der Seiten in die Brüßlein mit dem Messer-Spitz/ fülle sie/ und sied/ oder dämpffe sie à la braise bey kleinem Feuer/ mache einen guten Ragoo/ mit Champignonen/ Tartoffeln/ Artischocken-Kern/ Rellingen; wann alles wohl baßiert/ thue Hüner-Kämmlein/

lein / so eben mit diser Füll gefüllt seynd / daran ; auch ein Hüner-Collie; damit die Soß nicht schwartz werde / lege die Brüßlein in Rago / laß noch ein wenig darinn sieden / richte sie an mit Lemoni-Safft.

N°. 124. Brüßlein gespickter mit Speck an Spiß gebraten.

DJe andere Manier ist / daß man die Brüßlein spickt mit mit mittlern Speck / und brats an Spiß / und wanns gebraten seyn / gibt man es auf ein Rago / oder Soß / oder sie werden mit Meel frisch gebachen / und mit Lemoni-Safft und Petersil warmer gegeben.

N°. 125. Brüßlein / anderst gefüllter.

DJe Brüßlein frischer / von denen Drossen abgeschnitten / gesäubert / in warmem Wasser gebrühet / mit einem guten Messer auf einer Seiten untergriffen; hernach mit Hüner-Brät / so mit Krebs-Butter / Semmel-Bröslein / und gelben Eyern abgetrieben / gefüllt / doch nicht zu weich / und etliche können an statt des Krebs-Butters / mit klein-gestossenen Pistazien grün gefüllt / und hernach in siediger Fleischbrühe gekocht / oder gleich mit Butter herüber geschwungen werden / sie seynd gut und zierlich zum regalieren / oder vor ein Teller-Speiß zu gebrauchen.

N°. 126. Brüßlein / in Papier gebraten.

DJe können auch in Papier mit Butter und Semmel-Bröslein im Ofen gericht werden / und bey dem Anrichten mit Lemoni-Safft recent gemacht / und warm gegeben werden.

No. 127. Brüßlein in kälberne Brät-Birn gefüllt/ und frischer in Schmaltz gebachen.

DJe Brüßlein gewürfflet-geschnitten/ mit Maurachen/ oder Schwammen/ Gewürtz/ Semmel-Bröslein/ und Butter baßiert/ mit nöthigem Saltz/ und etlich Tropffen Wein/ oder Lemoni-Safft recent gemacht/ können auch in die von Kälber-Brät gemachte Birn gefüllt werden; welche mit höltzernen Stengeln versehen/ in Schmaltz gebachner/ und warmer zur Tafel gegeben/ seynd gut und wohlgeschmack; absonderlich/ wann sie bey dem Ausmachen/ mit Semmel-Brosen seynd besäet worden.

No. 128. Brüßlein in Krebs-Becherlein ohne Boden.

TReib mit Krebs-Butter ein klein-gehacktes Kälber- oder Hüner-Brät ab/ mit Rind-Feisten/ Semmel/ Eyern/ und Gewürtz mit Saltz/ setz die eingeschmierte blecherne Krebs-Becherlein ohne Boden/ auf einen dünnen mürben/ oder Butter-Taig/ fülle sie ringsum schier Fingerdick mit disem abgetriebenen Krebs-Brät; schneide die Brüßlein/ mit Krebs-Schweifflein/ gewürfflet/ baßiere sie in Butter mit Gewürtz/ Zwibel/ oder Lemoni-Schelffen/ wenig Wein/ oder Lemoni-Safft; fülle sie nicht zuvoll/ und bedecks mit eben disem Brät/ bach es im Safft/ und gibs warmer; wer will/ nimmt auch klein-geschnittnen Spargel/ oder gute Schwammen darein.

No. 129. Brüßlein in Marck-Becherlein/ ohne Boden.

DAs Marck wird von allen Schifferlein gesäubert/ im Mörser wohl zerstossen/ mit abgeschelter Semmel/ welche

che in süssen Ram geweicht und wieder ausgedruckt worden/ im Stossen vermischt/ wie auch / mit etlich Eyerdottern/ Gewürtz und Saltz; die Becherlein auf obige Weiß darmit angelegt / schier Fingersdick / mit Brüßlein / Euterlein / Schwammen / oder frischen Dardoffeln / auf erstbesagte Weiß gefüllt / mit diesem Marck-Taig bedeckt / und im Safft gebachen/ seynd gut.

No. 130. Lungen vom Kalb/ auf unterschiedliche Art eingemacht.

DJe Lunge wird gebrühet/ und klein langlecht geschnitten/ in einer gelben Zwibel-Brühe mit wenig Wein / oder Eßig gesäuert/ gewürtzt/ und klein geschnittnes Petersil-Kräutlein/ und wenig Lorbeer darzugethan: Oder auf gleiche Weiß gesotten/geschnitten/ mit Gewürtz/Lemoni/und gelb eingebrennt / oder braun eingebrennt/ mit guter brauner jus, so ist es gut.

No. 131. Lungen-Gehäck.

DJe Lunge wird gebrühet / klein gehackt / gesaltzen und gewürtzt; hernach schlage Eyer daran / und röstS mit kleingehacktem Zwibel und Petersil im Butter/ so ist es gut.

No. 132. Lungen-Strützlein in Ram gekocht.

NJmm von disem Gehäck / mit Semmel / Eyer und Ram/ mach Strützlein daraus / in eine Schüssel mit Ram/ laß bachen im Ofen / oder auf der Glut; auf solche Weiß können auch die Strützlein gemacht werden.

No. 133. Lungen- oder Schluck-Kräpflein.

EJn Gehäck mit Lungen / Petersil-Kräutlein / und Semmel-Brosen / auch Saltz und Gewürtz in Butter geröst/

in

in ausgetriebenen Taig gefüllt / in der Fleischbrühe abgesotten / abgestehen / in eine Schüssel mit Butter und Semmel-Brosen aufgeschmältzt / auch / wann es beliebt / mit Parmesan-Käß bestreut / seynd gut.

No. 134. Lungen-Kräpflein aus Schmaltz gebachen.

DIse obige Füll wird in mürben Taig gefüllt / und in Schmaltz gebachen / legs in eine Schüssel mit Krebs-Butter / und süssen Ram / laß aufsieden / bestreu die Schüssel mit rothen Bröslein / sie seynd gut und zierlich.

No. 135. Lungen-Pfäutzlein.

NImm dergleichen Gehäck / röst's mit klein-gehacktem Zwi- und Semmel-Bröslein in Schmaltz oder Butter / saltz und gewürtz es / schlag Eyer daran / mit ein wenig Zucker / und Wein-Beerlein / rührs unter einander / und mach ein Pfäutzlein daraus. Dergleichen macht man mit allerhand grünen Kräutern.

No. 136. Lungen-Maurachen.

NAch ein gutes Gehäck von gesottner Lungen / saltz / gewürtz / und röste es mit geriebenem Brod im Butter / schlag Eyer daran / mit wenig fetter Fleischbrühe / rührs ab / wie einen andern Knödlein-Taig / mach die Strützlein von Nudeln- oder mürben Taig / über einen Koch-Löffel-Stiel / benetz den halben Stengel mit abgeschlagenen Eyern / mach die Maurachen vom Gehäck daran / eins nach dem andern / und schiebs in Ofen / oder bache es im Schmaltz.

No. 137. Lungen-Knödlein in einer süssen Wein-Brühe.

MAn siedet die Lungen gantz weich / dann hacket man sie mit Petersil-Kräutlein / Wein-Beerlein / auf das kleinste / thue /

thue abgeriebene Mandeln / Zimmet / Imber / Pfeffer / Eyer / und Rosenwasser daran / rühr es wohl unter einander / mach es rund / und bachs im Schmaltz / aber im Safft / und mach von gutem Spanischen Wein / Zucker / Rosinen / und geröstem Semmel-Meel / eine gute Brühe darüber.

BAYERISCH STAATS- BIBLIOTHE MUENCHEN

No. 138. Lungen-Mus / mit schwartzen Wein-Beerlein.

NImm wohlgesottne Lungen / vom Kalb / Schaaf / oder Schwein / welch letztere auch die allerbeste ist / hacke sie mit Petersil / und andern wohlriechenden Kräutern / schneide auch Lemoni-Kräutlein gantz klein / und mische schwartze Wein-Beerlein / mit gutem Gewürtz und nothwendigem Saltz / und klein-geschnittenen Zwibel darunter / röste es in Butter / oder guten Schwein-Schmaltz / und wann es genugsam geröstet / so mach es recent mit Lemoni-Safft / oder etlich Tropffen Wein; wann es aber vor Krancke oder Medicinirende zugericht worden / so laß den Lemoni-Safft / oder Wein aus / und nimm ein wenig süssen Ram.

No. 139. Lungen-Füll in die Dorten.

NImm übersottene Lungen / hack sie zimlich klein / mit Petersil und wenig Zwibel / gewürtz und saltz es nach Nothdurfft / röste es im Butter / biß der Zwibel anfangt wohl zu riechen; hernach reib an einem Zuckerhut die Schelffen von einer Pomerantzen / schabe den gelben Zucker unter die geröste Lungen / mit samt denen abgeriebenen Schelffen / mit Pinioli und Rosinen-Weinbeer darunter / und den Safft von den Pomerantzen / wann es aber nicht genug recent darvon würde / wegen Fülle der Lungen / so nimm auch den Safft von einer Lemoni darzu / oder gar guten Wein; fülle dise Lungen alsdann in eine offene / oder geflochtene Dorten; und

hast du keine Pinioli nicht/ so nimm geschnittene Mandeln und Pisdazi darunter; und siehe/ daß die Füll fett genug seye.

No. 140. Hertz vom Kalb.

WAnn die kälberne Hertzen wohl gebrühet/ und zimlich weich gesotten seyn/ so schneids in der Mitten von einander/ in zwey Theil/ thue das Blut und Unreine darvon heraus/ gewürtz und spicke sie subtil/ auswendig/ mit Speck/ begieß mit Butter/ gibe die Farb im heissen Ofen; und gibs auf ein klein Rago von Lungen/ oder was du hast.

No. 141. Hertz vom Kalb/ vermachter in Wein und saurem Ram zu dämpffen.

NImm etlich gesottene Hertzen/ vom Rind/ Kalb/ oder Schwein/ spicke sie mit lang-geschnittenen/ abgewürtzten und mit Kräutlein angemachten Speck/ ziehe die Hertzen zimlich offt damit durch/ spicke sie mit Zimmet und Nägelein/ richts in ein wohl-vermachtes Geschirr/ mit halb Wein und soviel saurem Ram/ und darnach die Hertzen starck seynd/ darnach laß sie lang dämpffen/ gibs warmer/ und koste sie im Saltz.

No. 142. Leber vom Kalb/ geröst.

DJe Leber wird zu Schnitzlein geschnitten/ mit Pfeffer im Meel geschwungen/ im Butter geröst/ im Anrichten mit etlich Tropfen Eßig besprengt/ gesaltzen/ und geschwind aufgetragen; oder schneid die Leber in zimlich grosse und lange Stücklein/ richts wie die Presolen mit angemachtem Brod in ein breit mit Butter wohl bestrichenes Geschirr/ gib unten und oben Glut; sie braucht wohl Butter/ wird aber gut/ gibs warm und saltz es.

No. 143. Leber aus Schmaltz gebachen.

Die Leber zu kleinen Schnitzlein geschnitten / ein wenig eingemelbt / dann schnell aus heissem Schmaltz gebachen / bespreng sie mit Zucker / Zimmet / Nägelein / ein wenig Pfeffer und Saltz / mit etlich Tropffen Eßig / oder Lemoni-Safft / gibs geschwind. Etliche gebens also in süsser Mandel-Brühe mit Wein-Beerlein / Wein / Zucker / und gut Gewürtz.

No. 144. Leber-Strützlein in süsser Mandel-Brühe.

Die kälberne Leber wird mit Fettem klein gehackt / dann mit in Butter gerösten Semmel-Brosen / süß Gewürtz / Wein-Beerlein und Eyer / in rechter Dicke zu Knödlein oder Strützlein gemacht / aus heissem Schmaltz gebachen / in süsser Mandel-Brühe / mit Wein / Zucker und Saffran / auch bey dem Anrichten ein wenig gesaltzen.

No. 145. Spanische Leber.

Hacke die frische Leber mit guter Nieren-Feisten / gantz klein / mische darunter in Butter geröste Semmel / ein wenig Saltz mit wohl Zucker / Pfeffer / Zimmet / und Nägelein / auch Muscatnuß / schlags in Netzlein / gib oben und unten Glut / und diß heißt eine Spanische Leber / mit Pinioli und Lemoni-Safft.

No. 146. Leber-Knödlein.

Hacke ein wenig Leber gantz klein mit Petersil-Kraut / und guter Feisten / dann röste Semmel-Bröslein / mit kleingehacktem Zwibel in Butter / gieß ein wenig Milch oder Ram daran / daß es anziecht; dann nim̃ gut Meel und zugleich die Leber / nach Nothdurfft Eyer / rührs wohl unter einander /

daß in rechter Dicke wird/ gewürtz es wohl mit Muscatnuß/ wenig Pfeffer und Saltz/ schlage zur Prob ein Knödlein darvon in siedige Suppen/ so siehest du/ ob der Taig zu starck/ oder zu schwach ist.

No. 147. Leber-Wurst in die Därm zu füllen.

Nimm auf eine gantze Kalbs-Leber/ zwey Lungen/ die Lungen müssen gesotten/ die Leber aber nur ein wenig überbrühet seyn/ legs zusammen auf ein Brett/ und hacks mit genugsamer Fetten/ oder guten Speck gantz klein; dann mische darunter klein-gehackten Zwibel/ Petersil/ Majoran/ und so es beliebt/ Rosmarin/ gewürtz wohl mit Pfeffer und Muscatnuß/ machs auch recht im Saltz/ und mit Fleischbrühe in rechter Dicke/ und fülls in saubere Därm/ sie seynd gut.

No. 148. Leber gantzer gebraten/ oder gefüllt.

Nimm eine gantze Kalbs-Leber/ spicke sie wohl mit gewürtztem Speck/ oder Nieren-Fetten/ und so es beliebt/ auch mit Knoblauch/ Salbey/ Majoran/ und Sardellen/ bestreu es mit Butter/ und brats im Ofen/ oder auf der Glut; wanns bald fertig/ so gib ein wenig sauren Ram darüber/ und gibs warm/ die Brühe gebunden/ mit ein wenig Meel/ oder Eyerdotter/ oder mach die Leber mit dem Messer hohl/ und fülle ein gute fette Füll darein/ bey dem Anrichten koste es im Saltz.

No. 149. Leber am Spißlein gebraten.

Schneid die Leber zu beliebigen Bröcklein/ sprengs mit Pfeffer/ dann stecke sie an ein oder mehr Spißlein mit Salbey und Speck-Blättlein/ brats/ und gibs gleich denen kleinen Vögeln mit Brosen bestreuter/ begieß wohl mit

Butter / dergleichen kan man auch mit Brüßlein und Hüner-Leberlein thun.

No. 150. Leber-Mus / oder Müslein.

NJmm ein wenig Kalb- Lamm- oder Hüner-Leber / hacke sie klein / rühre solche mit einem Stäublein Meel / Zucker und Zimet in Milch / oder süssen Ram mit Eyern ab / setz es auf / wie ein anderes Schüssel-Mus: Andere nehmen die Leber gesottner / gestossen / und durchgetrieben zu disem Müslein.

No. 151. Leber-Pfäutzlein.

HAcke ein wenig Leber mit Zwibel und Petersil gantz klein / schlag Eyer und Saltz / oder Sardellen daran / und mache daraus ein Pfäutzlein.

No. 152. Leber-Schödtlein.

NJmm ein wenig klein-gehackte Leber / gewürtz mit gar ein wenig Zucker / Pfeffer / Zimmet / oder Muscatnuß / rührs mit Eyern und Ram / oder Milch ab / setz übers Feuer / und laß unter stetem Rühren zusammen gehen / schütt es in ein Sieblein / daß abseicht; legs gantz oder Schnitzweiß in eine Schüssel / und mach ein gelbes Brühlein darüber.

No. 153. Leber-Mus in einer Mandel-Brühe.

NJmm klein-gehackte Leber / röst's mit Zwibel / und Semmel-Bröslein im Butter / mische darunter klein-gehackte Nieren-Feisten / oder Marck / mit süssen / oder andern guten Gewürtz / mach mit Eyern und Milch einen Taig daraus / schütts in ein mit Butter bestrichenes Geschirr / und bach es im Ofen; dann schneids nach Belieben zu Schnitzen / und mach ein süsse Mandel-Brühe darüber mit Wein-Beerlein.

No. 154. Leber-Mus/ anderst.

NJmm die Leber nach Nothdurfft/ gesotten/ oder gebraten/ stosse sie in einem Mörser gantz klein gieß Milch/ oder süssen Ram daran/ treibs durch ein Tuch/ oder Sieblein/ schlag nach Geduncken Eyer daran/ und mach daraus ein Schüssel-Mus; So es beliebt/ so treib ein wenig weisses Meel mit/ durch dises Tuch.

No. 155. Leber mit Schwammen.

NJmm ein Dorten-Blatt/ leg am Boden Speck-Schnitzlein/ hernach die Leber darauf/ und decks wieder mit Speck zu/ machs aber wohl an/ und laß bachen im Ofen; nimm wohlgebutzte Schwammen/ leg sie in eine Schüssel mit ein wenig Eßig/ oder Lemoni-Safft/ nachdem du ihnen vorhero die Feuchtigkeit auf dem Feuer benommen/ bassier absonderlich etliche Schnitzlein Schuncken mit Speck und Meel/ auch wohlriechenden Kräutern/ thue jus oder Suppen vom Kalbfleisch/ so nicht gesaltzen ist/ daran/ laß zusammen sieden/ mit den Schwammen und Lebern/ so die Feisten darvon ist; letztlich/ wanns vonnöthen/ binde die Soß mit Meel/ oder Semmel-Brosen/ wanns zu dünn ist; thue etlich Tropfen Eßig daran/ oder Lemoni-Safft; garniers nach Gefallen.

No. 156. Leber-Vögel.

NJu einer jeden Leber/ schneide ein Schnitzlein-Speck/ und klopfe ihn zimlich breit/ lege die Leber darauf/ mache dieselbe mit Gewürtz/ wohlriechenden Kräutern/ und gehackten Sardellen wol an; decks wieder mit Speck zu/ paniers und richts wieder ins Dorten-Blättlein/ bachs im Ofen/ gib ihm rechte Farb; nimms heraus/ richts in die Schüssel/ thue die Feisten darvon/ thue gute jus darüber/ und letzlich Pomerantzen-Safft; man kans

kans auch ohne jus geben/ mit säumendem Butter und Pomerantzen-Safft.

No. 157. Leber mit Schuncken.

Schneide den Schuncken subtil/ baßiere ihn mit den Lebern braun/ mit Zwibeln/ Pfeffer und Petersil/ bey kleinem Feuer/ mit einem Stücklein Lemoni/ gibs mit guter jus.

No. 158. Leber gedünst/ oder gedämpfft.

Die Leber bestreue mit Saltz und Pfeffer/ wickle sie in Speck/ und endlich in ein mit Butter beschmiertes weisses Papier/ gib Feuer oben und unten/ brats gemach/ und gibs im Safft.

No. 159. Leber gedämpfft/ mit einer Rago.

Blanschiere die Leber ein wenig/ thue sie in frisches Wasser in eine Schüssel/ mache sie wohl an/ mit Sardellen/ Gewürtz und wohlriechenden Kräutern/ hacke ein wenig Zwibel/ Dardoffeln/ oder Schwammen und Petersil/ laß zusammen sieden; die Leber belangend/ wickle ein jede in ein Speck-Schnitzlein/ wie oben/ bachs im Ofen/ thue die Feisten darvon; rangiers in die Schüssel/ gib ihm jus und Pomerantzen-Safft.

No. 160. Leber-Wurst/ feist.

Nimm ein halb Pfund frische Schwein-Feisten/ schneide sie klein/ hack ein Pfund Kalbs-Leber/ und so viel Capaunen-Fleisch/ machs an mit gutem Gewürtz/ jungen Zwibel/ Saltz/ wohl-riechenden Kräutern/ sechs gelben rohen Eyern/ 2. Maaß Milchram/ füll die Därm/ von Schwein/ Schöpsen/ oder Lämlein/ darmit an/ und laß selbe sieden in

Milch/

Milch / ein wenig Saltz / grünen Lemoni / und Lorbeer-Stup/ und brate sie / gib Pomerantzen-Safft darüber.

No. 161. Leber-Würst / anderst vom Kalb.

HAck eine Leber / mit einem Drittheil / soviel frischen Schwein-Feisten / von welcher du auch etwas gewürfflet schneiden must; mach es an / wie die obige / mit Ram oder Eyerdotter / füll sie ein / laß sieden im weissen Wein / Wasser / Saltz und Lorbeer-Stup / brats bey einem kleinen Feuer / und gibs / wie die andern.

No. 162. Leber / mit Speck und Majoran-Kräutlein gespickt / in Butter / Speck / oder sauren Ram gedämpfft.

NImm Kalb- Bock- Schaf- oder auch Hirschen-Leber / säubere es von der Haut und Gall / spicke sie mit Speck und Majoran-Kräutlein / legs in ein wohl-vermachtes Geschirr / mit einem mit Näglein gespickten Zwibel; gib entweders Speck-Schnitzlein und Butter / oder sauren Ram darzu / laß vermachter dämpffen / im Anrichten saltz es nach Nothdurfft / und bestreus mit wenig Gewürtz / und gibs verdeckter und warmer / geschwind zur Tafel.

No. 163. Nieren-Schnitten / vom Kalb.

DEr gebratene Nieren / wird sammt der Feisten / oder Fetten / also warm / klein gehackt / und mit Zucker / Pfeffer / Muscatnuß und Zimmet wohl gewürtzt / auch wohl fett gemacht / alsdann machs an mit wenig Semmel-Brößlein und Eyerdotter / streich diß Gehäck auf Semel-Schnitten / gib unten und oben Glut / bache sie schnell hinweg / und gibs warm; Etliche nehmen auch Wein-Beerlein darunter / sie seynd gut.

No. 164. Niern-Dorten / oder Niern-Füll / in die Schardt-Dorten.

NImm dises Gehäck mit Capry / Pinioli, oder geschnitnen Mandeln darunter / und füllts in kleine Pastetlein / oder Schardt-Dorten / bache sie schnell / und gibs geschwind auf den Tisch im Safft.

No. 165. Niern-Paffössen.

DIeses Gehäck wird süß oder sonst gut gemacht / zwischen zwey Semmel-Schnitten gefüllt / und gleich den Hirn-Paffössen aus heissem Schmaltz gebachen.

No. 166. Niern geblättlet in Papier gebraten.

DEr im Brätlein gebratnen Niern wird geblättlet geschnitten / und mit Dardoffel- oder andern guten Oel in Papier gebraten.

No. 167. Niern / Eyer und Schmaltz.

EYer in der Schüssel / werden mit einem zerhackten Niern / so zuvor schon gebraten / mit oder ohne Parmasan-Käß aufgesetzt.

No. 168. Niern-Mus.

WIsche unter den gebratnen und klein-gehackten Niern und seine völlige Fetten / Zimmet / Semmel und Eyer / bachs wie andere Schüssel-Müser; Etliche nehmen auch kleingestossene Mandeln darunter.

No. 169. Niern-Austern / oder die blinden Austern / an denen Fleisch-Tägen.

NImm gebratnen Niern vom Kalb / Sardellen / Semmel-Brosen / Dardoffeln mit dem Oel / aber nicht zuviel /

Brüßlein/ und 2. oder 3. Eyerklar / diſes alles wohl klein gehackt/ oder geſchnitten / mit wenig Pfeffer und Muſcatnuß vermiſchter / und kleine Küglein daraus gemacht / mit friſchem Butter in die Auſtern-Schaalen gericht / und alſo gebraten/ und wann die Auſtern zu groß gemacht worden / daß ſie ſich überſich nicht könten ausziehen / ſo macht man eine Schauffel wohl glühend / und hälts darüber / damit ſolche zu ihrer Vollkommenheit gereichen ; gib aber Achtung / daß ſie nicht zu feſt angemacht werden.

No. 170. Krös vom Kalb / ordinari eingemacht.

WAnn ſolche überſotten / werden ſie nach belieben klein geſchnitten / und gleich der Lungen / mit Peterſil / Wein / oder Eßig / oder Lemoni und Rosmarin / mit Saltz und Gewürtz eingemacht / oder fricaſſirt.

No. 171. Krös-Würſt.

WJmm ein geſottnes Krös / wann es von den Drüſen gefäubert / ſo hacke es klein / mit überſottnem guten Speck und Kälber-Euterlein / miſche darunter kleingehackten Zwibel / Peterſil / Majoran / und gut Gewürtz/ wann ſie zu fett / ſo nimm auch Semmel / Eyerdotter und Saltz / rührs unter einander / und füllſ in die Därm / ſie ſeynd Sommer und Winter gut gebraten.

Diſes Gehäck alſo warm auf eine Schüſſel vor eine Speiß gegeben / iſt auch gut in Butter geröſt.

No. 172. Füß vom Kalb im Schlaff-Rock / das iſt / aus Taig / oder auch aus Eyern gebachen.

DJe Kälber-Füß müſſen gebutzt / geſotten / und aus einem Taiglein / oder Eyern gebachen werden / gibs alsdann trucken/mit gebachenen Peterſil.

No. 173. Kalbs-Füß gebachen / in süsser Brühe.

WAnn die Kälber-Füß wohl gesotten / und gleich den Fischen mit Meel ausgebachen seyn; so gibs in guter süsser Weinbeerlein-Brühe / oder Mandel / Gewürtz und Wein / Lemoni und Zucker.

No. 174. Kalbs-Füß eingemacht / oder fricassirt.

DJe Füß werden wohl gesotten / in einer Zwibel-Brühe eingemacht / oder fricassirt / mit Eyerdotter und Petersil-Kräutlein / auch Schwammen.

No. 175. Kalbs-Füß gebachen / mit Senff und Milchram / oder Fricasse.

DJe Füß werden ausgelößt / wohl gesotten / hernach in Milchram mit Senff vermischt / nur aufsieden gelassen; wenig weiß eingebrennt / oder mit Eyerdottern gebunden / zur Fricasse.

No. 176. Kalbs-Füß gedämpfft.

WAnn die Füß ausgelößt / und wohl weich gesotten sind / muß man sie im Butter oder Dardoffel-Oel mit gehacktem Petersil / Sardellen / gar wenig kleinen Zwibeln und Meel wohl dämpffen lassen / mit öfterem Uberschwingen / hernach mit Wein / Lemoni-Safft / und wenig jus und Gewürtz abgekocht / so seynd sie gut.

No. 177. Kalbs-Füß / kalter zum Salat / mit Zwibeln.

DJses braucht kein mehrers beschreiben; es seye dann / man nehme Capry / Sardellen / Oliven / und Dardoffeln darzu / welche ordentlich und zierlich können ein-

getheilt werden / man kan auch die Füß zu Zeiten ausbachen im Meel / gleich den marginierten Fischen.

No. 178. Die Kälber-Füß zu Sultzen/ und Preß-Käß/ seynd schon an ihren gehörigen Orten zu finden.

DJe schöne durchsichtige Sultz von Kälber-Füssen/ ist in dem Bacherey-Buch / zu End der Dorten mit andern Sultzen zu finden.

Das Dritte Capitel.

Vom Castron / oder Hammel / beschrieben vom Kopff biß auf die Füß.

No. 1. Kopff vom Schaaf/ gesotten / und auf dem Rost gebratner / mit einer sauren Brühe.

DEr Schaafs-Kopff muß im Saltz-Wasser gesotten / die Augen / Ohren / das Maul / und die Zunge wohlgebutzt / mit Butter begossen / geschwind mit angemachten Semmel-Brosen bestreut / auf dem Rost schnell hinweg gebraten / und mit säumigem Butter / oder mit wenig saurer Brühe gegeben werden.

No. 2. Kopff vom Schaaf in gelber Zwibel oder andern Brühe.

DEr Schaafs-Kopff wird wohl gesotten/ gebutzt / abgelößt / und sammt der Zung in gelber Zwibel- oder einer Lemoni-Brühe/ mit Wein gesäuert ; wie bey denen Kalbs-Köpffen beschrieben worden.

No. 3. Köpflein von Schaafen / im Schlaff-Rock / oder Taig gebachen.

DJe Schaafs-Köpflein werden wohl gesotten/gebutzt/ abgelößt / mit wenig Gewürtz und Saltz besprengt / durch ein Taiglein/ (so von gehackten / wohlriechenden Kräutlein / Milch / Meel und Eyern angemacht ist/) gezogen/ oder eingedunckt / und aus heissem Schmaltz gebachen; gibs hernach trucken/mit gebachenem Petersil / oder bachs aus Eyern.

No. 4. Köpflein von Schaafen in einer Fricasse.

EIn oder mehr Schaafs-Köpflein müssen wohl gesotten/ die Zung und das Fleisch darvon abgelößt / wohl gesäubert / zu feinen Schnitzlein geschnitten / und ein Fricasse daraus gemacht werden / mit Eyerdottern / Butter und Eßig / und zuletzt wird klein-geschnittnes Petersil-Kräutlein darein gethan / mit sammt Gewürtz und nothwendigem Saltz/ auch einen mit Näglein besteckten Zwibel / und Lemoni-Safft.

No. 5. Hirn von Schaafen / mit Meel im Schmaltz gebachen.

DAs Hirn belangend / so wirds in allweg verkocht / wie das Kalb- und anderes Hirn / mit Pfeffer / Imber und Saltz ; eingemelbt/ gleich denen Fischen/ und aus heissem Schmaltz gebachen.

No. 6. Hirn von Schaafen / mit Lemoni-Schelffen und Wein gesäuert.

LAß das Hirn in gesaltzenem Wasser anlauffen und verfäumen/ dann legs Stücklein-weiß in ein Reinlein / mit Lemoni-Schelffen / Wein / Fleischbrühe / Gewürtz und Butter / brenns mit Meel / oder Semmel-Bröslein / liechtgelb ein / mit einer kurtzen Brühe.

No. 7. Hirn von Castron / zu Paffössen / Genueser-Kräpflein / oder einfacher Semmel-Schnitten.

Butze das abgesottne Hirn vom Faum und schwartzer Haut / hacke es klein mit Eyern und Semmel-Brosen / schneide Petersil / und Majoran-Kräutlein / gantz klein darein / mit Gewürtz und Saltz / streiche es auf einfache Semmel-Schnitten / kehrs in abgeschlagenen Eyern um / und bache es im Schmaltz / oder füllls in die Genueser-Kräpflein / so auch ausgebachen werden / aber ohne Eyer / wilst du es aber zwischen zwey Semmel-Schnitten füllen / so nimm nicht halb soviel Semmel-Bröslein / kehre es aber auch in abgeschlagenen Eyern um; bevor du es bachen thust: regaliers mit rothen gewürffelten Semmel-Bröcklein / und gebachenen Salbey.

No. 8. Zungen / von Schaafen.

Wie dieselbe in süsser und saurer Brühe zu kochen / findest du genug bey den rindernen Zungen.

No. 9. Hals von einem Schaaf oder Hammel unterschiedlichen Brühen zuzurichten.

Der Halß von einem Schaaf wird wohl gewässert / gewaschen / zerhackt / gesotten und verfäumt / und wieder ausgekühlt / hernach in ein Rein oder Casserol gericht / mit wenig Gewürtz / und gelber Zwibel-Brühe / oder das Fleisch abgebräunt / auf den Rost / mit Lemoni und Capry / (oder ausgebräunten Ruben /) oder mit Kohlrabi / Petersil / oder Pastinacker-Wurtzeln; dises muß man wohl kurtz und weich einkochen lassen / mit Speck / oder Butter: Item mit ausgebachenen Knödlein / Schwammen / oder Maurachen zu einem Rago.

No. 10. Brust vom Schaaf / oder Castron / gefüllter in einer Dotter-Brühe / Reiß / oder mit einem guten Rago.

Es ist die Schaafs-Brust / gleich einer kälbern / mit Butter / Eyern / Semmel-Bröslein / mit klein-gehackten Kräutlein / Gewürtz und klein-gehackter Rind-Feisten / oder gesottenen Kälber-Euterlein klein-gehackter zu füllen / und wohl weich zu sieden / mit einer grünen Dotter-Brühe / Spargel / grünen Erbsen / und Krebs-Schweifflein zu geben / wie bey denen Suppen überflüßig zu sehen. Item in mit Butter gedämpfften Reiß / so mit weniger Muscatblühe und Rind-Suppen aufgekocht / zu legen / als welches gut ist / im Abgang einer Hennen; Item in einer Brüßlein- und Schwammen-Rago mit Kälber-Euterlein und Artischocken-Kern / oder Dardoffeln.

No. 11. Brust vom Schaaf / gefüllter übersotten / und hernach gebraten.

Die Schaafs-Brust wird mit Bratwürst-Gehäck / oder mit Lungen vom Schwein und Kalb mit Speck / Kräutlein / Gewürtz und nöthigen Saltz und Eyern gefüllt / weich gesotten / und hernach an Spiß gesteckt / mit Butter begossen / und wann es schnell herab gebraten / mit angemachten Semmel-Brosen von wohlriechenden Kräutern bestreut / und mit säumigen Butter zur Tafel getragen.

No. 12. Brust / zerhackter / in Zwibel-Kren- und allerhand saurer Brühe einzumachen.

Die schäfferne Brust abgebratner am Spiß / oder Rost / in Stücklein zerhackter / kan in einer Zwibel-Brühe gelb / mit geriebenen Kren / und gerösten Semmel-Bröslein

in

in einer kurtzen Fleischbrühe / mit gehörigem Gewürtz und Saltz; oder in einer andern sauren Brühe / kurtz und wohl weich gesotten / angericht werden.

N°. 12. Schöps- oder Geiß-Fleisch / wie Wildpret einzurichten.

DJses Fleisch wird mit Saltz / zerstossenen Wachholder-Beer und Salliter-Zeltlein wohl eingerieben / und etlich Tag in diser Sur ligen gelassen / absonderlich die Schlegel/ mit wenig Knoblauch / Lorbeer-Blättern / und Rosmarin; hernach mit Zwibeln / Eßig / und diser Sur eingepaitzt / und was zum Spicken tauglich / nachdem es wohl geschlagen / mürb gemacht / und sauber gespickt / wird in dem Braten und Einmachen / gleich dem andern Wildpret verfahren.

N°. 14. Rucken vom Schaaf / oder Ziegen zu füllen/ und zu braten.

UNtergreiffe die Haut auf dem Rucken / mit einem langen Messer mit Vortheil / damit die Füll hinein mag; dann hack guten Speck mit Zwibel/ Peterfil/ Salbey / oder andern guten Kräutlein / mit wenig Pfeffer / Saltz / Knoblauch/ Sardellen / oder Dardoffeln; wann die Füll gemacht / so thu es in die Hüner-Sprütz / und füll den Rucken / mach das Loch zu / und brate solchen mit Butter begossenen Safft / mit seiner abgeträufften Brühe / nicht zu feist.

N°. 15. Rucken vom Schaaf- oder Hammel anderst zu füllen.

HEbe die Haut von dem Rucken völlig herab / nimm die zwey Ruck-Brätlein heraus / legs auf ein Brett / zerschneide und hacke sie mit guten Speck und Kräutern/ auch

auch Zwibel gantz klein / mische es mit Eyern und wenig Gewürtz / bestreich das leere Ort / auf dem Rucken mit Eyern / und schlage das Brät oder Gehäck / wieder darauf / daß der Rucken wieder gantz wird ; bestreich ihn übersich auch mit Eyern / bestecks mit langlecht-geschnittenen Mandeln / oder Piniolen / brate ihn im Ofen / umlege ihn mit dergleichen Presolen / und gibe ihn mit sauren Ram / Cucummern- Capry- oder Sardellen-Brühe.

No. 16. Carbonädlein / oder Presolen vom Schaaf / oder Hammel / auf dem Rost zu braten.

NImm den Schaaf-Rucken / schiebe das Fleisch mit der Dicke des Messer-Ruckens / soviel möglich zuruck / und hacke die langen blossen Beiner hinweg / schneids nach der Ordnung / klopffe es wohl breit / saltz / und ziehe es durch zerlassenen Butter / oder Schwein-Schmaltz / besäe es schnell mit angemachter Semmel-Brosen / worunter klein-gehackter Zwibel / Petersil-Kräutlein / Pfeffer / und zerstossner Coriander seyn soll / brats mit Butter im Safft / und gibs mit einer guten sauren Brühe.

No. 17. Carbonädlein vom Schaaf / im Butter / oder Schwein- Feisten gedämpfft.

NAchdem die Carbonädlein breit geschlagen / mit Saltz und Gewürtz besprengt / mit wenig Eßig / Zwibel / Knoblauch / oder Rosmarin in Butter / oder Schwein-Schmaltz gedämpfft / so seynd sie gut.

No. 18. Carbonädlein vom Schaaf / mit Gehäck / oder Brät angelegt / und aus Schmaltz gebachen.

NImm die erst-beschriebene / gedämpffte Carbonädlein / laß sie kalt werden / ziehs durch abgeschlagene Eyer / belegs

beyderseits mit kälbern / oder andern dergleichen Knödlein-Gehäck / bestreichs nachmahls auch auswendig mit zerklopfften Eyern / und wältze sie in angemachten Semmel-Brosen beyderseits / laß wohl trücknen / oder anziehen / hernach bache sie im Safft aus heissem Schmaltz / und gibs geschwind warmer zur Tafel / mit gebachenen Petersil-Kräutlein / und Kälber-Vögelein.

No. 19. Carbonädlein vom Schaaf / oder Hammel / anderst angelegter im Ofen gebraten.

Löse das Fleisch alles von denen Beinern herab / die Rippen behalt / ein jedes sauber und gantz / hacke das Fleisch mit guter Fette / Speck / Gewürtz / gute Kräutlein / Zwibel / wenig Dardoffel / Sartellen / oder was du hast / darunter gantz klein / machs an mit wenig Ram / oder Fleisch-Brühe / Eyerdotter / ꝛc. rührs unter einander / schneide kälberne Netzlein / oder Blättlein Speck / soviel / als du Presolen / oder Carbonädlein hast / lege auf jedes Flecklein ein Beinlein / und formire die rechte Presolen / wieder an die Beinlein / legs zusammen in ein weites mit Butter beschmiertes Geschirr / streue klein-gehackte Ochsen-Feisten / oder gieß zerlassenen Butter / oder Speck darüber / bachs im Ofen / oder gib unten und oben Glut / gibs trucken auf eine Schüssel / oder mit wenig guter jus.

NB. Etliche machen auch dergleichen Presolen / und wicklens in ein mit Butter bestrichenes saubers weisses Papier / jedwedere besonders / bratens auf dem Rost / oder in dem Ofen / und gebens also warmer auf den Tisch.

No. 20. Carbonädlein vom Schaaf / ausgebräunter / in brauner jus.

Schneid / klopffe / gewürtz und saltz die Carbonädlein ein wenig / schwings im Meel / und bachs aus heissem Schmaltz / oder

oder bräune sie mit Speck/legs in ein Rein/oder Casserol/gleich allein / oder mit einem Zusatz von gebachenen Knödlein / Schwammen / oder Maurachen / mit wenig Wein und Wasser / oder guter Fleischbrühe / laß genug sieden / und gibs mit gutem Geschmack / oder mit braunem Zwibel allein / oder in Rago.

No. 21. Carbonädlein vom Schaaf mit Petersil.

Schneid und klopffe die Carbonädlein/ lege sie in ein Casserol mit gar ein wenig Butter und weiß Meel / saltz und gewürtz sie auch ein wenig / lege darzu einen gantzen Zwibel / oder Brocken Speck mit 4. gantzen Nägelein besteckt/ lege auch darzu geschabene / in feine Stücklein zerschnittene Petersil-Wurtzeln/ und laß dises mit einander weich/ und zimlich einsieden / auf die letzt thut man auch ein wenig Petersil-Kräutlein darein / laß noch ein wenig sieden; Wer will / mags auch ein wenig gilben / und gibs in seiner Brühe.

No. 22. Presolen / oder Carbonädlein / vom Schaaf in einem Schlaffrock.

Die Presolen / oder Carbonädlein werden geschnitten/ geklopfft / gewürtzt / und im Butter gedämpfft / oder sonsten gut und völlig gekocht / oder mit allerhand Geruch eingepaitzt / und wieder abgekühlt / darnach werden selbe durch ein feines Taiglein / gleich denen Salbey-Blättern gezogen / und gleich denen gebachenen Schnitten / aus heissem Schmaltz gebachen / und geschwind also warmer gegeben.

No. 23. Magen vom Schaaf/ gut zu füllen.

Wann der Schaaf- Castron- oder Schöps-Magen wohl gebutzt / vom Schleim gereiniget und gewässert ist / so wird er auf folgende Weiß gefüllt und zugericht:

Nimm in ein Geschirr sauber Schwein-Blut / welches mit eben soviel süssen Ram abgerührt ist / gewürtze es mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß / und mit nöthigem Saltz; dann nimm auch ein Stuck übersottenen Speck; lege darzu Zwibel/ Petersil / Petersil- und Majoran-Kräutlein / wenig gestossenen Coriander und Basilicum / hacke alles klein unter einander/ rührs unter das angemachte Blut; mache es mit dergleichen Speck feist gnug / und füllts in den Magen / und binde ihn zu / und lege es in ein frisches Wasser / dann laß in einem siedig-gesaltznen Wasser gantz gemach eine Weil sieden / biß die Wurst wohl angezogen / und gesotten ist / wann sie ein wenig gesotten hat / wird sie mit einer Spick-Nadel ein wenig gestupfft / damit sie nicht aufspringt / behalte sie warm; dann wird sie vor dem Anrichten / gleich einer Leber-Wurst / gemach in braunem Butter geröst / und also allein / oder mehr dergleichen zusammen warm auf den Tisch gegeben; Etliche geben ein gute jus, oder Geschärb darzu; andere geben kleingehackten Zwibel / oder Semmel-Bröslein / mit braunen Butter darüber.

NB. Also macht man auch andere Blut-Würst; man schneidt auch wohl gesottenes / schweinenes Bratwürst-Fleisch/ mit gewürfflet-gerösten Semmel-Bröcklein / und viel Speck darunter / mit mehr Ram / als Blut / wohl feist von klein-geschnittenen Schwein-Fett / oder Speck.

N°. 24. Lungen und Leber vom Schaaf / oder Schöps.

SJe wird der Kälbernen gleich gekocht / ist aber eine harte und starcke Speiß.

N°. 25. Schlegel vom Schaaf / oder Castron / mit unterschiedlichen wohl riechenden Kräutern / auch Knoblauch gespickt / und abgebraten.

NImm das gantze hintere Viertel / klopffe dasselbig / so weit es am Schlegel dick und brätig ist; dann spicke ihn mit Knoblauch / Rosmarin / Salbey / oder auch nur mit Sardellen / auch nur wohl mit Petersil-Kraut allein; stecke den Braten am Spiß / und brate ihn fein mit Butter im Safft / mit schöner Farb; gibs mit seiner Brühe aus der Bratpfannen / ohne das Fette / mit wenig Eßig / Lemoni- oder Pomerantzen-Safft / oder Schaalen.

N°. 26. Schlegel vom Schaaf / mit gewürtztem langen Speck durchzogen / mit Knoblauch / oder Sardellen / gespickter zu braten.

DEr Schöps-Schlegel wird gehackt / geklopfft / und eingefaltzen / das hinterste Bein zu End abgehackt; das Fleisch zuruck geschoben / daß das blosse / weisse Rohr von dem Bein gleich einem Stiel heraus gehet; ziehe ihn mit grob-geschnittenen / gewürtzten / langen Speck / wohl durch das Brät / worzu auch ein wenig Knoblauch / oder Sardellen kommen können / stecke ihn an / und wann er schön gebraten; so gibe ihn mit einer sauren Cucummern-Brühe / sammt seiner abgeträufften Brühe / doch ohne Feisten.

N°. 27. Schlegel vom Schaaf / oder Schöps gedämpffter.

NImm und klopffe den Schlegel wohl / thue das Feiste darvon / durchziehe ihn mit grob-gewürtztem Speck; lege ihn vor / oder nach dem spicken auf den Rost / und weilen er noch warm ist / mit wenig Eßig / Zwibel / Lorbeer-

Blättlein / Gewürtz und Rosmarin oder Thymian / Lemoni-Blättlein wohl angemacht und eingepaitzt; hernach lege Speck-Blättlein in ein Rein / oder Casserol / am Boden / den Schlegel sammt seinem Gemächt darauf / gieß wenig zerlassenen Butter darüber / mach das Geschirr wohl zu / und laß im Ofen / oder in der Glut wohl dämpffen; unterdessen mach ein wenig eingebrennt Meel / gieß sauren Ram daran / und wann der Schlegel fertig in derselbigen Brühe / so thue das Feiste hinweg / den Schlegel in eine Schüssel / und die Brühe durchgetrieben / nicht gar zu dick darüber / regaliers so gut du kanst / mit Presolen / oder etwas Gebachnem.

No. 28. Schlegel von Schaafen / oder Castron / gleich einer braunen jus in Rago.

Nimm einen oder mehr dergleichen Schlegel / klopffe und würtze sie auf das Beste / dann nimm auch Schnitzlein von magerem Rindfleisch / oder Ochsen-Brät / klopffe / spicke und richte sie gleich dem Schlegel / aber nicht viel Saltz / (dann alles / was gebräunt wird / ist bald versaltzen /) wältze / oder kehre dise Stück im Meel um / bestreue ein irden / oder verzinnt Geschirr mit etlich Blättlein Speck auf den Boden / lege den Schlegel / sammt dem Rindfleisch darein / und laß gleich offener mit grob-geschnittenen Zwibel auf beyden Seiten schnell braun werden; dann mach das Geschirr wohl zu / und laß genug dämpffen / wann man recht darmit umgehet / so gibt es selbsten Brühe genug; oder gieß ein Glas Wein mit wenig Wasser / oder Fleischbrühe daran; zuletzt wirff saubere Schwammen / oder Maurachen darzu / laß mit einander kurtz einsieden / und gibs / ist eine gute Feld-Speiß.

NB. Diser Schlegel kan auch vorhero von dem Bein abgelöst / mit Speck und andern Zusatz gehackt / und wieder an das Bein in voriger Form angeschlagen / und gleich den vorigen gedämpfft werden; wie dieselbe bey den Ruben / Reiß

und Linsen-Suppen ausführlich zu finden. Item / ich hab in dem Feld dergleichen Schlegel / da ich kein Wasser gehabt; ohne Wasser in dem Feld-Kessel wohl zugemacht gedämpfft; und da ich den Kessel aufgemacht / hab ich genug Suppen und Fleisch gefunden; wann nur zu Anfang das Feuer darunter nicht zu starck ist; wer aber gern Ruben darbey hat / der läßt das Fleisch dämpffen / biß bald genug ist / schneidt aber unterdessen die Ruben zu beliebigen Stücklein / mischt sie mit wenig Saltz und Petersil-Kräutlein / hebt den Deckel in die Höhe / und wirfft die kalte Ruben geschwind hinein / und macht geschwind wieder zu / und laßts mit einander genug schwitzen / oder dämpffen / so hast du gute Suppen / Ruben und Fleisch beysammen; und das macht man vom Rind und allen brätigen Fleisch / auch also im Fall der Noth ohne Wasser.

No. 29. Schlegel vom Schaaf / oder Castron / gebratner / mit ausgelößten Austern / oder Müschelein zu geben.

Dieser wird wohl geschlagen / daß er gantz mürb wird / gepaitzter / oder ungepaitzter / mit Butter im Safft gebraten / oder auch mit Speck / oder Schwein-Feisten gedämpfft / mit wenig Wein und Lemoni-Safft; die ausgelößte Austern / oder Müschelein werden im Butter und wenig Mehl gedämpfft / mit deß Schlegels eigener Brühe / ohne Fett / nach Proportion mit Wein vermischt / und unter / oder über den gebratnen / oder gedämpfften Schöps-Schlegel gegeben.

NB. Dise Schöps-Schlegel seynd auch gut in die Pasteten / wie an seinem Ort beschrieben.

No. 30. Schlegel vom Schaaf / gar gut und mürb / halb gesotten / und halb gedämpfft / mit was Geruch man verlangt.

Die Schlegel werden zerklopfft / eine Weil ins Saltz gelegt / und mit Zwibel / Knoblauch / wenig Lorbeer-Blätter / Ros-

Rosmarin/ und Lemoni-Schaalen in ein grosse Rein/ Casserol/ oder Pfannen mit Wasser gesotten/ biß sie wohl weich/ und gantz eingesotten haben; auf die letzt bleibt ein kurtze Brühe/ mit welcher sie zugedeckt/ oder wohl verschlossen/ gar gedämpfft/ und gleich/ wie die Bratwürst gebräunt/ und aufgetragen werden/ mit wenig Eßig vermischt/ und die mehriste Feisten darvon gethan.

N°. 31. Schlegel vom Schöps/ im Ofen gedämpffter/ und kalter mit Oel und Eßig/ aufgeschnittner zu geben.

DJe schäfferne Schlegel seynd auch gut geklopffter/ mit wohlgewürtztem Speck durchzogen/ mit Saltz/ Zwibel/ Gewürtz und guten Kräutern/ in ein Geschirr wohl vermachter in dem Ofen wohl weich gedämpfft/ dann muß mans vermachter also kalt werden lassen/ zu dünnen Blättlein zerschneiden/ mit Eßig und Oel geben; oder/ wanns beliebt/ nimm Capry und ausgelößte/ klein-gehackte Sardellen/ mit klein-gehackten Petersil-Kräutlein und Lemoni-Schaalen darzu.

N°. 32. Schlegel von Schaafen/ gebratner/ vor ein Gehäck-Speis/ so bald fertig.

NJmm einen wohl-geklopfften und gebratnen Schaafs-Schlegel/ löse das Brät von denen Beinern/ hacke es mit gutem Speck/ oder Ochsen-Marck/ Zwibel/ grünen Petersil auch zerdruckten wenigen Knoblauch/ Rosmarin/ Pfeffer/ und Muscatnuß/ gantz klein; gieß genug braune jus, oder andere Fleischbrühe daran/ so bald es auffiedet/ so ist es auch fertig/ gibs mit Lemoni-Safft wohl recent, oder mit wenig Eßig.

No. 33. Schlegel vom Schaaf / oder Schöps / angelegt / und im Ofen / oder mit doppelter Glut gedämpfft.

NImm wohl zerklopfften und gebratnen Schöps-Schlegel / hacke das abgelößte Brät mit gutem Speck / oder rinderner Feisten und Marck / mit süssen Ram / Eyern / Gewürtz / geweichter und wieder ausgetruckter Semmel / Kräuter und Saltz / gantz klein / schlage es an die Beiner / formire wieder einen Schlegel daraus / bestecke ihn mit Pinioli, oder Zirbernüßlein / bache ihn im Ofen / mit besäeten Semmel-Brosen / und versiehe disen fäschierten Schöps-Schlegel / mit süsser Wein-Beerlein- oder sauren / braunen / oder mit einer sonst guten Schwammen- oder Dardoffel- Brühe / oder mit einem Rago von Brüßlein / Euterlein / Krebsen / oder Maurachen.

No. 34. Schlegel vom Schaaf / oder Schöps / à la doba, warm oder kalter / auf das Serviette, mit grünen Petersil- Kräutlein und Lemoni-Schaalen.

HAcke das Niern-Brätlein / sammt den hinteren Knochen an dem langen Bein herab / klopffe den Schlegel / saltze und spicke ihn mit Gewürtz und Kräutlein / angemachten grob- und langen Speck nach der Läng / durch das Fleisch / und so es beliebt / auch mit Knoblauch und Salbey-Blätter; siede den Schlegel mit Saltz / Eßig / Wein / gespickten Zwibel / mit Nägelein / Lemoni-Schaalen / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / gantzen Gewürtz / und wenig Wasser / wohl weich / oder richte solchen ein mit Speck / gleich einer Beuf à la mode, ist auf beyde Theil gut / wann er nur wohl weich gedämpfft / oder gesotten / und wann du ihn wilst kalter geben / so lasse solchen in seiner Einrichtung wohl verdeckter erhalten; hernach gib ihne gantzer mit Petersil- Kräuklein / oder zu Blatten geschnitten auf ein Serviette, mit Eßig und Pfeffer / oder warmer mit seiner eignen Brühe besafftet; laßt sich lang aufbehalten / gekoch-

ter zu verspeisen; etliche geben Salsen/ von Körbelkraut / Petersil / oder jungen Korn mit Eßig und Zucker gestossen / und darzu durchgetrieben.

No. 35. Schlegel vom Schaaf/ oder Schöps/ gantz oder halb gebraten in Wachholder / oder Kronabet-Brühe.

WAnn der Schöps-Schlegel gebutzt / gar wohl geklopfft / und halb oder schier gantz gebraten / so nimm klein-gehackten Zwibel / gerieben Roggen-Brod / mit etlich zertruckten Wachholder- oder Kronabet-Beeren/und röste anfangs das roggene Brod/ nicht gar zu feist/ im Schmaltz/ biß es wohl braun/ hernach den Zwibel darunter/ biß er wohl riecht/ oder auch liechtbraun worden/hernach gieß Brühe/und Eßig darein/ mische die zerstossene Wachholder- oder Kronabet-Beer darunter in die Brühe / mit nothwendigen Gewürtz / thue die Brühe aus der Bratpfannen / und mache sie etwas dünn/ schütte / oder seihe dise Brühe in einen tieffen Hafen / ziehe den Schlegel ab / stecke ihn in den Hafen zu der Brühe/ laß mit einander in der Glut zugedeckter gar dämpfen / so wird er gut / richte ihn mit sammt der Brühe auf die Schüssel/ nicht zu fett / und gib Achtung / daß er nicht in dem Saltz zu sauer wird / dann alles Gebräuntes ist leicht zu versaltzen / in der Brühe.

No. 36. Schlegel vom Schaaf / süß / mit gebratenem Gehäck / so bald gekocht.

WAnn der Schlegel gar wohl zerklopfft und abgebraten/ wird das Fleisch darvon abgeschnitten / und mit gutem gesottenen Speck klein gehackt / mach es an mit klein-gehacktem Zwibel / geklaubten Wein-Beerlein / Wein-Eßig/ Fleischbrühe / Pfeffer / Imber / Zimmet / Zucker / und wenig

Nägelein / machs an in rechter Dicke; sobald es anfangt zu sieden / so ist es fertig.

No. 37. Schlegel-Gehäck / vom gebratnen Schaafs-Schlegel / sauer / so auch gleich fertig.

Nim einen zerklopfften / abgebratnen Schöps-Schlegel / löse das Brät von den Beinern / hacke es klein mit Ochsen-Marck / oder Feisten / Eßig / Lemoni / Pfeffer / Muscatnuß / wenig frischen Butter / und Fleischbrühe in rechter Dicken / wird auch gleich im ersten Sud fertig.

NB. Beliebt was mehrers vom Schaafs-Schlegel / so machs in allweg / wie die Englische- und Lung-Braten / von dem Rind. Man kan sie auch füllen / wie die Kalbs-Schlegel / ꝛc.

No. 38. Grosser Schaafs-Schweiff / gesottner / auf dem Rost gebraten.

Der abgezogene Schaafs-Schweiff / muß gleich einer Hennen im Wasser / Saltz / wenig Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / Satterey / Kuttelkraut / Lemoni-Schaalen / gantzen Gewürtz / wohl weich gesotten werden / hernach mit klein-gehackten Kräutlein / und mit Gewürtz-angemachten Semmel-Brosen bestreut / und auf dem Rost im Safft schnell abgebräunt / alsdann gib ihn warm gleich trucken / oder mit einer grünen Soß / von gestossenem Knoblauch und Peterſil / auch Eßig oder Lemoni-Safft sauer gemacht: Oder / vom Körbelkraut / oder Sauerampfen / oder jungen Korn; Item / mit Meel und gelb-gerösten Zwibel / Gewürtz / Eßig / kurtzer Bruhe / und wenigen Saffran.

No. 39. Füß vom Schaaf / in einer Fricasse.

Nachdem die Schaafs-Füß sauber gebutzt / und ausgewässert / dann werden sie mit gesaltznem Wasser weich ge-

sotten/ abgekühlt/ noch einmahl übersiehen/ und bey den Klauen alle Haar und schwartze unsaubere Haut hinweg genommen/ zu beliebigen Stücklein gehackt/ oder geschnitten/ klein-gehackten Zwibel/ Pfeffer/ und wenig Saltz/ sammt einem Bröcklein Speck mit Nägelein besteckt/ darzu gelegt/ und in warmem Butter auf der Glut herüber geschwungen; hernach gieß ein wenig Fleischbrühe daran/ und laß siedig werden/ schlag Eyerdotter in ein Häfelein/ mit wenig Eßig/ kleingehackten Petersil-Kräutlein/ Lemoni-Schaalen/ und geriebener Muscatnuß/ mit einem Stücklein frischen Butter/ seihe die Fleischbrühe siediger mit stetem Rühren an die Eyerdotter/ gibs wieder an die Schaafs-Füßlein/ wende es offt um/ biß die Eyerdotter angezogen/ hernach richts an/ mit rechtem Geschmack im Saltz/ und recent vom Eßig/ oder Lemoni-Safft/ und gibs warm; aber gib acht/ daß die Eyerdotter nicht zusammen lauffen/ oder dopfigt werden.

No. 40. Füßlein vom Schaaf in süssen Milchram.

WAnn die Füß sauber gebutzt/ gesotten/ gehackt/ oder geschnitten seynd/ so werden sie mit klein-gehacktem Zwibel/ Petersil-Kräutlein/ Gewürtz/ sammt wenig Meel im Butter geröst/ süsser Milchram daran gegossen/ wanns aufsiedt/ mit Eyerdottern/ klein-gehackten Petersil-Kräutlein/ und Lemoni-Safft angemacht/ oder abgetrieben/ und anziehen lassen/ so seynd sie gut.

No. 41. Schaafs-Füßlein/ in Eyern gebachen.

DJe Schaafs-Füßlein werden ausgelößt/ aus den langen Beinern/ wohl weich gesotten mit nothwendigem Saltz/ hernach mit Meel/ oder mit Eyern/ so mit Semmel-Brosen zerklopfft/ oder in einem Salbey/ oder weissen Bier-Taiglein im Schmaltz gebachen/ mit gebachenen Körbel- oder Petersil-Kräutlein garniert.

No. 42. Füßlein vom Schaaf / in einem Pfäutzlein/ mit grünen Kräutlein.

Die Füßlein müssen zuvor wohl weich gesotten werden; fein klein in Stücklein gehackt / gewürtzt / und wenig gesaltzen seyn; dann nimm aufgeschlagene Eyer mit gar wenig Milch und Meel / auch klein-gehackte wohlriechende Kräutlein und Saltz abgeschlagen / wirff die Füß darein; dann mach ein wenig gut Schmaltz heiß in einer Pfannen / oder laß Butter zergehen / gieß den Zeug darein / und laß auf einer Glut stehen / biß untersich ein schöne Farb hat / gieß die Fette herab / und kehre das Pfäutzlein auf einem Teller um / und geschwind wieder in die Pfann / biß auf der andern Seiten auch Farb hat; oder gib oben und unten Glut / so darff mans nicht umkehren / gib es auf ein warmes Teller und regaliers mit gebachenen Kälber-Füssen / und ausgeröstenen Selleri-Kräutlein.

No. 43. Füßlein vom Schaaf / auf spanisch mit Speck und Kälber-Schnitzlein.

Die Füßlein werden sauber gebutzt / zu Stücklein gehackt / und wohl weich gesotten / dann lege Speck-Schnitzlein / in ein mit Butter bestrichenes Casserol / oder anderes Geschirr / lege geklopffte Flecklein von magerem Kalbfleisch auf die Speck-Schnitzlein / hernach eine Lege Schaafs-Füßlein / dann wieder Speck-Schnitzlein / hernach Kälber-Schnitzlein / und wieder eine Lege Schaafs-Füßlein / mit gehörigem Gewürtz / Zwibel und wohlriechenden Kräutlein wohl angemacht / schieß in Ofen / wanns genug kocht hat / so nimms gantzer heraus / gieß die Feisten warmer darüber / besprengs mit angemachten Semmel-Brosen / und gib ihnen Farb / und mache disen Rommulad darüber: Nimm Zwibel / Capry / Sardellen / Knoblauch / Petersill-Kräutlein / Dardoffel / röste

röste dises mit wenig weiß Meel in gutem Butter/ oder Dardoffel-Oel/ gieß wenig Wein mit Fleischbrühe daran/ oder brauner jus, laß auffsieden/ lege das Pfäutzlein in die Schüssel/ und die Brühe darüber.

NB. Man kan dises Gemächt gleich also auf einmal zusammen in eine Schüssel richten/ mit Gehäck zudecken/ und also im Ofen dämpffen lassen/ wanns fertig/ gib die Brühe oben hinein/ und trags auf.

N°. 44. Füßlein vom Schaaf/ auf spanisch im Casserol.

NImm ein Casserol/ belege den Boden mit denen Speck-Blättlein/ aber nicht zu feist/ lege ein Blatt Pasteten-Taig darein/ so groß das Casserol ist/ richte vorbeschriebene Füll mit allerhand Gehäck und Zusatz hinein/ machs oben mit Taig wohl zu/ und bachs im Ofen/ wanns eine Weil gebachen/ so laß in der Höh ein wenig Lufft/ und laß gar bachen/ wanns fertig/ so vermach das Loch in der Höh/ kehrs um auf ein Teller/ legs auf die Schüssel/ schneids übersich auf/ und gib vorige Soß darein/ regaliers mit gebachenen Füssen/ Gehäck-Pastetlein/ oder Presolen.

N°. 45. Knödlein vom Schaaf- oder Rind-Fleisch/ in eine Pasteten/ mit Dotter- oder gelber Brühe.

NImm brätiges Fleisch vom Schaafs-Schlegel/ oder vom magern Ochsen-Fleisch/ hacke es mit gutem Speck/ Marck/ oder Niern-Feisten/ Zwibel/ Petersil-Kräutlein gantz klein/ gewürtz es mit Pfeffer/ Muscatnuß und Saltz/ machs an mit wenig Wasser/ Milch/ oder Fleischbrühe/ und etwas Eyerdotter/ mach Knödlein daraus/ laß in einer etwas gelben Fleischbrühe sieden/ und gibs gleich mit diser/ oder in einer Dotter-Brühe/ oder in die Pasteten.

No. 46. Schäferne Vögel / in eine Pasteten / oder Casserol-Speiß / mit Capry / oder ausgebräunt / in einer Weinbeerlein- und Mandel-Brühe.

NJmm mageres Brät vom Schaafs-Schlegel / hack es klein mit gesottnen Speck / Zwibel / Kräutlein / und Gewürtz / dann mache auch Flecklein / von eben dergleichen schäffernen Schlegel-Brät / lege sie auf ein Brett / klopffe sie wohl mit dem Messer-Rucken / besprengs auch ein wenig mit Gewürtz und Saltz / belegs mit dem gehackten Speck / und dergleichen Gehäck / rolle sie über einander und richt das Gehäck / die Knödlein / und die schäfferne Vögel in eine Pasteten / mit Zwibel und Lemoni-Safft / oder richts also mit Speck-Schnitzlein / in ein Casserol / mit Lemoni / wenig Butter / Gewürtz und Capry / decke es zu / und lasse es genug dämpffen; ist eine gute Feld-Speiß.

NB. Dergleichen Speisen seynd auch braun-gebachner / in süsser Wein-Beerlein- und Mandel-Brühe / oder anderen Geschärb von Aepffeln / Rosinen und Mandeln trefflich gut.

No. 47. Zemmer vom Schaaf / Castron / oder Hammel / mit Lemoni- oder in einer sauren / oder süssen Capry-Brühe.

NJmm den Zemmer von dem Castron / Schaaf / oder Hammel / so groß du ihn haben kanst / laß ihn weich sieden in wohl-gesaltzenem Wasser mit Zwibel / Pfeffer / und so es beliebt / auch Eßig / wenig Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / und andern wohlriechenden Kräutern; dann ziehe den Zemmer heraus auf ein Brett / oder Schüssel / begieß ihn mit zerlassenem Butter / und bespreng ihn geschwind mit Semmel-Brosen / so mit Pfeffer / Imber und Zimmet angemacht / lege ihn auf den Rost / oder gib Farb im Ofen / oder mit einer glühenden Schauffel; mache eine gute / gelbe Capry-Brühe mit

Lemo-

Lemoni-Schaalen / sauer / oder süß / mit Eßig / Zucker / Zimmet und Lemoni-Schaalen / leg den abgebräunten Zemmer auf die Schüssel warmer / gib die beschriebene Capry-Brühe darüber / regaliers mit Presolen / grün-gebachenen Brunn-Kreß / oder ausgebachenen Genueser-Pastetlein.

No. 48. Schaaf-Geiß-Bock- oder Hammel-Fleisch geschwind zu selchen / wie auch Kalb- und Schwein-Fleisch.

NImm und hacke das Fleisch / das Brätige nach längs / die Rippen aber überzwerch / saltze es ein mit zerstossenen Salliter / und Wachholderbeer vermischten Saltz / laß es über Nacht / oder etlich Stund im Saltz wohl-beschwehrter liegen; dann hängs in starcken Rauch / ohne sonderbare Hitz / so wird es gut zu verkochen / in Kraut / Ruben / Rüschet / Köhl / oder in grüner Zwibel-Brühe / oder Rind-Fleisch-Brühe / mit grünen Kräutlein regaliert.

NB. Bist du in dem Feld / und wilst dergleichen geselchtes Fleisch machen / so nimm ein hohes Faß ohne Boden / hänge das zerhackte und eingesaltzne Fleisch an Spagat / oder Rebschnüren gebunden / überzwerch an Stänglein / oben in das Faß / zimlich abgesondert; lege ledige Bretter darüber / damit der Rauch nicht zu geschwind ausdringen kan / hernach stell das Faß auch unten auf vier breite Stein / oder Höltzer / daß es unten Lufft ziehen kan; dann mache einen suchenden Rauch von Glut und grünen Holtz / daß keine Flammen / oder Hitz nicht machet / und also wird es gut.

Es können auch die Fisch also geselcht werden / aber die Wachholder-Beer und Salliter müssen bey dem Einsaltzen ausbleiben.

No. 49. Euter von Geiß oder Schaafen.

DIses wird in allweg verkocht / als wie bey denen Kühen / wie schon zu End des Ochsen / beschriebener zu finden.

No. 50. Geil von denen Böcken / oder Schaafen gebachen.

WAch ein Schnittlein in die Geil / zieh die grobe Häut darvon; oder sied sie in gesaltzenem Wasser / so lassen sie sich recht butzen / abscheelen und auswaschen; dann schneidt mans zu dünnen Schnitzlein / oder Blättlein / und werden sie mit Saltz / Pfeffer und Meel herüber geschwungen / und gleich denen Fischen aus wohl-heissen Schmaltz gebachen: regaliers mit gebachenen Kräutern.

No. 51. Geil / von denen Böcken in Butter geröst.

WAnn die Geil übersotten / oder also gebutzt / nach Belieben zu Blättlein geschnitten / gesaltzen / vor dem Kochen abgetrücknet und gewürtzt / werden auch was weniges gemelbigt / im Butter / Schmaltz / oder Speck geröst / gleich der Leber / aber nicht allzu braun; gibs in seinem eigenen Safft / oder mit Lemoni-Safft / oder mit gerösten kleinen Zwibeln / Eßig und Gewürtz.

No. 52. Geil von Böcken und Schaafen / gleich denen Brüßlein zu kochen.

WAnn die Geil im Saltz-Wasser übersotten / oder also gescheelt / ausgewaschen und gebutzt seynd / werden sie / denen Brüßlein gleich / geschnitten / gewürtzt / gesaltzen / und auf allerhand Art / zur Fricasse, Rago / oder andern weissen / oder braunen Speisen / auch in die Pasteten vermischt und verkocht.

No. 53.

Geiß und dero Fleisch betreffend / will ich die Zeit / das Papier / und die Mühe ersparen; massen dieselbe (wann sie gut) in allweg denen Schaafen kan gleich verkocht werden: Als nemlich gepaitzt / gebraten / zum Einmachen / und in die Pasteten.

Das Vierdte Capitel.

Beschreibung / von dem Lamm und Kützt / von dem Köpflein / biß auf die Füßlein ; bestehend in 25. Stucken oder Speiß-Veränderungen.

No. 1. Ein Lamm oder Kützt gantzer zu braten / gefüllter / oder ungefüllter.

WAnn das Fell von dem Lamm oder Kützt abgezogen / und das Innere mit dem Gedärm sauber ausgenommen worden / so werden die Füßlein abgeschnitten / das Köpflein mit dem Hälßlein wohl gesäubert / und von Haaren und Blut gebutzt / gewaschen / und zu dem Braten eingesaltzen / sauber gespaltet / mit Salbey / Petersil / Majoran / oder andern wohlriechenden Kräutern gespickt / und wanns beliebt / mit Speck / aber man muß es zuvor auf einer Glut / oder im Wasser steiff werden lassen / an denen Orten / wo man es mit Speck will spicken / hernach stecks an Spiß und brats ; wilst du es aber auch in den hohlen Leib füllen / mit seiner eigenen Lungen und Leber / so sied die Lungen stärcker / das Leberlein aber nur ein wenig ; hernach hacke dises alles zusammen mit übersottenen Speck / Kälber-Euterlein / oder auch gleich mit Ochsen-Marck / oder Feisten / mach zimlich viel kleine Zwibel / röste solchen mit der Lungen / Leber und Hertz / mit Semmel-Brosen / biß es wohl riecht / in Butter / hernach mische gehacktes Petersil-Kräutlein und Gewürtz darunter / mach dises Gehäck recht im Saltz / und feist genug / aber nicht zu naß / mische auch wohlriechende Kräuter darein / und füllls in das Lamm / oder Kützt / und brats im Safft.

NB. Etliche mischen auch schwartze Weinbeerlein / Pinioli, oder Rosinen / und geschnittene Mandeln darunter : man mischet

schet auch zu Zeiten geschelte / und im Butter geröste Birn/ gebratene Castanien / mit in Wein geweichter Semmel/ Ochsen-Marck / oder Feisten / mit wohl Zimmet und Zucker darunter; Etliche füllens auch mit Eyern / Lungen / Semmeln/ Kräutern / Saltz und Gewürtz / und wanns also gefüllt / so kan es mit Butter begossen / und wohl gestupfft / und im Ofen / gleich denen Spanfärcklein gebraten werden.

No. 2. Köpflein / von Lämmlein / oder Kützlein / auf dem Rost gebraten.

WAnn die Köpflein im gesaltznen Wasser genug gesotten/ werden sie sammt der Zung sauber gebutzt / mit Butter begossen / mit angemachten Semmel-Brosen bestreut / auf dem Rost abgebräunt / und also trucken gegeben; gib darzu wenig Eßig / Pfeffer und Saltz / seynd sie gantzer/ so löse das Hirn-Schälein auf.

No. 3. Köpflein vom Lamm / oder Kütz / mit Eyern aus Schmaltz gebachen.

SChlage die Köpflein in der Mitten von einander / sieds im gesaltznen Wasser an die statt / butze die Zünglein / die Augen / die Nasen von allen Haaren und Unsauberkeit/ hernach hacke das Hirn mit wenig Saltz / Gewürtz / klein-gehackten Petersil-Kräutlein / Eyerdotter und Semmel-Brosen angemacht / und fülle dises Hirn wieder an sein voriges Ort / dann werden die Köpflein durch abgeschlagene Eyer gezogen / und aus heissem Schmaltz gebachen; also auch wann die Köpfflein zerlegt seyn.

No. 4. Köpflein / vom Lamm / oder Kütz / eingemachter / oder in Fricasse.

DJe Köpflein werden gesotten / und sammt der Zung gesäubert / dann mit wenig Eßig und Fleischbrühe aufgesotten/

und mit klein-gehacktem Zwibel und Petersil-Kräutlein und frischen Butter und Eyerdotter/ wenig Pfeffer und wohl Muscatnuß glatt abgerührt/ und geschwind zu Fricasse gemacht/ so seynd sie gut; hast du keine Zwibel/ oder Grünes/so gib den Geschmack mit Lemoni-Schaalen und Safft/ an statt des Eßigs.

No. 5. Köpflein von Lämmlein/ oder Kützlein/ in Eyer-Pfäutzlein.

WAnn die Köpflein weich gesotten und ausgesäubert seynd/ so werden sie in feine Stücklein zerhackt/ oder garnier das Fleisch mit der Zung gesäubert und abgelößt/ gesaltzen und gewürtzt/ dann nimm klein-gehackten Petersil/ mit gar wenig Meel/ oder klar-geriebene Semmel-Brosen/ wirffs in abgeschlagene Eyer/ rührs unter einander/ lege das Fleisch darein/ laß in einer Pfannen/ Rein/ oder Casserol/ ein Schmaltz heiß werden/ oder einen Butter mit würfflet-geschnittenen Speck säumig werden/ schütte dises Gemächt darein/ gib oben und unten Glut/ oder kehrs mit einem Teller um/ daß du es nicht zerreissest/ und mach ein schönes Pfäutzlein daraus.

No. 6. Lamms-Köpflein in der Schüssel/ mit Eyern und süssen Milchram.

WAnn die Köpflein wohl weich gesotten/ zerlegt/ und sauber ausgebutzt seynd/ so wird die Zung/ sammt den abgelößten Fleisch und Hirn gewürtzt/ und in ein mit Butter wohl-beschmierte Schüssel gelegt; dann nimm aufgeschlagene Eyer/ mit süssen Milchram/ und klein-gehackten Petersil/ auch wenig Saltz wohl abgeschlagen/ in die Schüssel über die Köpflein gegossen/ gib unten und oben Glut/ so ist es bald fertig und gut.

N°. 7. Köpflein mit einer sauren Brühe / auf der Schüssel.

WAnn die Köpflein gesotten / abgelößt und gebutzt seyn / werden sie sammt der Zung und Hirn zerschnittner in ein mit Butter bestrichene Schüssel gelegt / ein wenig Fleischbrühe und Eßig mit wenig weiß Meel und Zwibel gelb eingebrennt / wirff darein wenig Rosmarin / Lemoni / Knoblauch / mit Pfeffer und Muscatnuß / gilbs ein wenig / mach es nicht zu dick / seihe es an die Köpflein / bestreue es mit geriebener Semmel und klein-gehacktem Petersil-Kräutlein / gib oben und unten Glut / so werden sie gut.

NB. Oder laß den Knoblauch aus / und nimm ein wenig Zucker / Zimmet / geschnittne Mandeln mit Weinbeerlein darein / so wird es auch gut: Oder / mach das gesottne und zerlegte Köpflein sauber / zieh die Stücklein durch ein Salbey-Taiglein / und bachs aus heissem Schmaltz / und gibs trucken mit gebachenem Peter-sil.

N°. 8. Forderes Büglein / vom Lämmlein / oder Kützlein / in einer Fricasse.

HAcke das gantze vordere Viertelein vom Lämmlein / oder Kützlein in kleine Stücklein / legs eine Weil ins Wasser / daß schön weiß wird / dann laß es ein wenig überbrühen; aber nicht gar zu viel / als ein frisches Ey / sondern nur soviel / daß der Häum darvon kommt / dann kühl es geschwind ab / und legs auf eine Schüssel / lege darzu ein Büschelein zusammen gebundenen Petersil / einen Zwibel / oder Speck mit gantzen Nägelein besteckt / wenig Pfeffer und Saltz; nimm ein Casserol mit wenig weiß Meel im Butter / sammt dem Fleisch / aber nicht braun geröst / gieß gute klare Fleischbrühe mit wenig Wein darein / und laß zugedeckt nicht gar zu weich sieden /

unterdessen mach Eyerdotter in ein Häfelein/ mit wenig Lemoni-Safft und Schaalen/ klein- gehackten Petersil-Kräutlein/ und frischen Butter; wann das Fleisch recht fertig/ und nicht zuviel Brühe hat/ und ein kleines vor dem Anrichten/ so rühre geschwind die zubereitete Eyerdotter-Brühe unter das siedige Fleischlein/ und rührs immer/ damit die Eyer nicht dopfigt werden/ hast du keine Lemoni/ so nimm etlich Tropffen Eßig darunter/ so ist es recht und gut/ mit kurtzer Brühe.

No. 9. Lamm- oder Kütz-Fleischlein/ in gelber Lemoni- oder Zwibel-Brühe.

DAs Fleischlein wird in Stücklein gehackt/ sauber ausgewaschen; dann legs in ein verzinntes Casserol/ oder irdene Rein/ gieß daran so viel Wasser mit wenig Wein/ oder auch mit Fleischbrühe und wenig Eßig gemischt so viel/ daß kaum über das Fleisch gehet; setz auf eine starcke Glut/ wann es anfangt zu sieden/ so nimm den Faum sauber darvon; dann lege darzu einen gantzen Zwibel mit Nägelein besteckt/ auch wenig Rosmarin/ und laß damit in stetem Sud fortsieden; wann es gar zu frühe fertig wird/ so verdirbt es an der Farb/ und wird gar zu weich; unterdessen brennt mans mit gutem Butter und klein-gehackten/ oder auch grob-geschnittenen Zwibel/ und weissen Meel schön gelb ein/ und nicht zu dick; wann der Zwibel groß/ muß die eingebrennte Brühe durch ein härines Sieb an das Fleisch gesiehen werden; gewürtz es mit wenig Pfeffer und Muscatnus/ gilbs gar wenig/ machs sauer nach Belieben/ so ist es fertig und gut.

No. 10. Lamm- oder Kütz-Fleischlein / in Petersil- Seleri- Pastinacker- Kohlrabi- Zucker- Wurtzeln / abgeschnittenen Spargel / überbrüheten Spinat / Köpflein-Salat / Lactuck / Antivi / ausgelößten Erbsen / Artischocken-Kern / oder auch in allerhand Ruben.

DAs Fleischlein wird gehackt / gewaschen / und in allweg zugesetzt / gleich dem hier vorbeschriebenen Zwibel-Fleischlein / verfäumt / eingebrennt / gewürtzt / und gesotten / allein der Geschmack / wird an statt der Zwibel bey dem Petersil- Fleischlein / von Petersil- Wurtzeln und Kräutlein / oder andern zuvor benandten Garten- Sachen gemischt und gegeben / mit kurtzer Brühe / und nicht versotten / es kan und muß der Wein und Eßig bey den mehristen Garten-Sachen ausgelassen werden.

No. 11. Lamm- oder Kütz-Fleischlein / in Agres- oder Stachelbeer / unzeitigen Wein- Trauben / und dergleichen durchgetriebenen Säfften zu fricassiren; Item / in allerhand Schwammen / Dardoffeln / Maurachen / Krebsen / Austern und Müschelein.

MAn kan auch das klein- gehackte / und sauber ausgewaschene Fleischlein in wenig weiß Meel und Butter / mit gehörigem Gewürtz / und benandten Agres- oder Stachel- Beeren / oder Wein- Trauben rösten / und mit kurtzer Brühe abkochen lassen / oder mit dem durchgetriebenen Safft von disen Stachel- Beeren / oder Wein- Trauben zu fricassiren: Oder auch ohne Eyerdotter zu kochen; bey denen Schwammen und Maurachen / können etliche Tropffen Wein nach dem Rösten zugesetzt werden.

No. 12. Brüstlein/ vom Lamm / oder Kützlein.

JEtzt wäre vom Lämmlein / oder Kützlein zu reden / weil aber bey der Suppen / so viel darvon beschrieben / wird allhier der geehrte Leser dahin angewiesen / und ist allhier nur anzumercken / daß dise Brüstlein können auf allerhand Weiß gantzer / oder mit allerley guter Füll gefüllt / und dem vorhergehenden Fleischlein gleich / zerhackt und eingemacht werden.

No. 13. Lamm- oder Kütz-Fleisch / in Pasteten / Rago / mit Krebsen / oder andern Brühen einzurichten.

DAs Lamm- oder Kütz-Fleisch wird zu kleinen Stücklein gehackt / frischer / oder überbrühter / mit wenig Meel im Butter geröst / und in allerhand Gehäck gemischt / auch zu Pasteten und Raguen gebraucht und zugelegt / darum dir auch jedes Orts davon gemeldt wird ; insonderheit bey den Pasteten / Krebsen und andern Suppen.

No. 14. Presolen / oder Carbonädlein / aus Lämmlein- oder Kütz-Rücklein zu machen / in Papier / im Ofen / oder auf dem Rost gebraten.

DIse werden denen kälbernen gleich gemacht / durch zerlassenen Butter gezogen / mit klein- gehackten Peterssil / Pfeffer / Saltz und angemachten Semmel - Brosen bestreut / und in mit Butter bestrichenes Papier auf dem Rost gebraten.

No. 15. Presolen / oder Carbonädlein / vom Lamm / oder Kützlein im Schlafrock / oder ausgebachen aus Taig und Schmaltz.

DJe Lämmerne Presolen / oder Carbonädlein / werden dünn geklopfft / gesaltzen / gewürtzt / und gebaitzt / und durch

durch einen weissen Bier-Taig / oder Salbey-Taiglein gezogen / und aus dem heissen Schmaltz gebachen / gibs warm.

No. 16. Fäschiert / oder mit Gehäck angelegte Carbonädlein / frisch-gebachner aus Schmaltz.

Die lämmerne Presolen / oder Carbonädlein werden mit gutem Gehäck beyderseits etwas dick belegt / mit Eyerklar benetzt / und mit angemachten Semmel-Brosen bestreut / und zu rechter Zeit aus Schmaltz gebachen / gibs trucken / mit gebachenen Petersil-Kräutlein / oder zur Garnitur.

No. 17. Hintere Lämmleins- oder Kützleins-Büglein / mit Speck / oder Salbey und Petersil-Kräutlein / zu spicken und zu braten.

Laß die zwey hintere Lämmleins-Büglein beysammen / gleich einem Haasen mit Speck gespickt; wann er zuvor auf einer Glut ist steiff gemacht worden / und wann es beliebt / ein wenig gepaitzt / oder auch mit Salbey angesteckt / und im Safft gebraten; oder auch ungepaitzter und ungespickter gebraten; etliche spicken es an statt des Specks / oder Salbey nur mit Petersil-Kräutern alleinig; deßgleichen auch die einfachen Büglein.

No. 18. Schlegelein vom Lamm / oder Kützlein / mit Knoblauch und Sardellen zu dämpfen / oder zu braten.

Die lämmerne Schlegelein werden mit Knoblauch und Sardellen gedämpfft / oder gebraten mit seiner eigenen jus, oder gepaitzter gespickt und gebraten / gibs mit seiner Paitz / mit / oder ohne Sardellen in einem Rosmarin-Brühlein / und ein wenig sauer.

No. 19. Fäschierte Lämmleins- oder Kützleins-Schlegelein / im Ofen gebraten / mit einer Capry-Brühe.

DAs Fleisch wird von denen Schlegelein abgelößt / mit Gewürtz und Speck / Semmel und Eyern ein gutes Gehäck gemacht / und wieder an das Bein geschlagen / mit Pinioli gespickt / und im Ofen gebraten mit guter und subtiler Capry-Brühe.

No. 20. Schlegelein vom Lamm/oder Kützlein/mit Speck gespickt / mit Sardellen- und Dardoffeln- Gehäck / gefüllter zu braten.

NAch die Lämmleins-Schlegel mit dem Messer hohl / nimm Sardellen- Dardoffeln- und Bratwürst- Gehäck und ander gute Füll / damit gefüllt / übersich mit Speck subtil gespickt und gedämpfft / oder gebraten / und mit seiner selbst-eigenen Brühe und Lemoni-Safft gegeben.

No. 21. Schlegel vom Lamm/oder Kützlein/gedämpffter/ wie in einer Pasteten.

NImm 1. oder mehr lämmerne Schlegelein / spick / oder durchziehe sie mit gewürtztem / und mit Petersil-Kräutlein angemachten / groben / langen Speck / richts in ein Geschirr mit Speck / Rosmarin / Lemoni-Schelffen / mit wenig Wein und Eßig / Butter / ꝛc. und dämpffs in seiner eigenen Brühe wohl verdeckter.

No. 22. Schlegelein / vom Lamm / oder Kützlein zur Fricanto, oder mit einer Rago.

DAs lämmerne Schlegelein wird überzwerch zu Scheiben geschnitten / geklopfft / gewürtzt / eingemelbt / gebräunt / und gleich denen Fricantoen aus Schmaltz oder Speck geröst; oder mit Zusatz von Dardoffeln / oder andern Sachen zu einem Rago gemacht.

No. 23. Schlegelein vom Lam̃ / oder Kützlein / à la doba gesotten.

DAs lämmerne Schlegelein wird mit gewürtztem Speck durchzogen; sodann in Wasser / Eßig / oder Wein / worinn auch Zwibel / Lemoni-Schelffen / Lorbeer-Blättlein / gantz Gewürtz und gute Kräutlein gethan; schön weiß gesotten / in Tisch-Serviette, kan also warmer / oder kalter gegeben werden.

No. 24. Lünglein/oder Leberlein vom Lam̃/ oder Kützlein.

DIse werden in allweg der kälbernen gleich verkocht / und also zu Ersparung der Unkosten dahin gewiesen.

No. 25. Füßlein / vom Lamm/ oder Kützlein.

DIse werden in einer Zwibel / oder Sardellen-Brühe / auch versottener in der Fricasse, gebachner in Eyern und im Schlaffrock gegeben / und seyn mit / oder ohne Papier zu braten / weilen aber dise Zurichtungen bey denen Kalbs- und Schaafs-Füssen zu End des 2. und 3. Capitels zu finden / wird der geehrte Leser / auch dahin gewiesen.

Das Fünffte Capitel.

Von dem einheimischen Schwein / vom Kopff biß zu den Füssen; frischer und geselchter: Bestehend in 43. Speisen.

No. 1. Schweins-Kopff / von einem einheimischen Schwein/ gleich einem wilden zu sieden.

LÖse den obern und untern Rüssel von den Beinern ledig; säubere ihn von den Haaren / schneid die Drossen mit

der Zungen bey dem Nacken heraus / setze den Kopff mit Wasser und wohl Saltz zu / dann dises Fleisch braucht gar wohl Saltz / (absonderlich die Schweins-Köpff /) laß ihn wohl und sauber verfäumen; hernach ziehe den Kopff aus dem Sud / wasche denselben in kaltem Wasser sauber ab / binde disen in ein Tuch / leg ihn wieder in den Sud / schöpffe den Sud auf halb herauß / gieß Eßig und Wein zu / daß das Geschirr wieder angefüllt wird; lege Zwibel / Lorbeer / Rosmarin / Lorbeer-Blätter / Salbey / zerdruckte Wachholder-Beer / mit wenig zerdruckten Knoblauch / Kuttelkraut / Satterey / Lemoni-Schaalen / und ein zusamm-gebundenes Heu-Büschelein / mit grob-zerstossenen Pfeffer / Imber und Nägelein / und noch ein wenig Saltz / laß an die statt sieden / biß du mit dem Finger kanst durch die gesottene Haut stechen; hernach butze die Augen von der schwartzen Haut / gibst du ihn warmer / oder kalter / so bestecke disen Kopff mit Lorbeer-Blätter und Rosmarin / mit Lemoni-Schelffen; regaliere disen mit geselchten Zungen / Rollada / oder Spän-Sau-Wurst / und mit grünen Kräutern.

NB. Diser Schweins-Kopff / kan auch mit gebrennten Stroh-Aschen schwartz gemacht werden / weilen er noch trucken ist / bevor er in das Wasser kommt / oder zugesetzt wird; Es seynd auch die gar zu feisten / einheimischen Schwein nicht so gut zu verkochen / als wie die Frischling / oder Bratwürst-Ferckelein / welche gemeiniglich etwann halb gewachsen / oder noch klein seyn / auch nur Daumen-dicken Speck haben; man kan auch disen Kopff warmer mit seinem Sud / oder mit einer Sardellen-Brühe / oder auch kalter / und mit grünen Blättern besteckter geben.

№. 2. Kopff / von dem einheimischen Schwein / halbierter gesotten / und auf dem Rost / oder in dem Ofen gebraten.

SIde den Schweins-Kopff / mit wohl Saltz / und wann er verfäumt hat / so gib zerropffte Lorbeer-Blättlein / wohlriechen-

riechende Kräutlein / mit Näglein gespickte Zwibel/grob-gestossenen Pfeffer und Coriander darein/wann er also wohl weich gesotten/ daß du mit dem Finger kanst durch die Haut stossen/so butze die Augen und Nasen-Kruspel sauber / bestreue den Kopff mit angemachten Semmel-Brosen / brate solchen auf den Rost/ oder in dem Ofen / begieß ihn wohl/ und behalte ihnim Safft/ gibe solchen / auf Köhl / sauer Kraut / oder in einer Sardellen- oder Zwibel-Brühe / oder Fleischbrühe-Kreen / aufgesottene/ durchgetriebene Erbsen/oder auch in grüne außgelößte Erbsen.

No. 3. Gepreßter / einheimischer Schweins-Kopff kalt zu geben.

DEr Kopff wird im Wasser / Saltz / Eßig / oder Wein/ Stückweiß gantz weich gesotten / mit etlichen Kälber-Füssen / das Fleisch von denen Beinern herab gelößt/ zu feinen Schnitzlein / oder Blättlein-weiß geschnitten / und weils noch warm ist / mit guten Kräutlein / Lemoni-Schelffen und Gewürtz / insonderheit / grob-gestossenen Pfeffer / in ein darzu bequemes Geschirr / oder Rein gericht / mit einem Teller und Stein beschwert / biß kalt worden ; dann werden feine Schnitzlein davon geschnitten / mit Eßig und Oel gegeben / und grün regaliert.

No. 4. Einheimischer Schweins-Kopff / in Stücken zerhackter in Zwibeln/unterschiedlichen Ruben/ und Köbl zu kochen.

DEr einheimische Schweins-Kopff in Stücker zerhackt/ ist gut / gesottner in allerhand Köhl / Kraut und Ruben/ in Zwibeln gelb / oder braun / auch sauer eingemacht.

No. 5. Schweins-Käß.

NImm einen einheimischen Schweins-Kopff / sied ihn in gesaltzenem Wasser/ solang / biß das Fleisch von denen Beinern

nern fällt / (aber vergiß das Abfäumen nicht) klaub die Beiner alle heraus / das Fleisch / Haut und Kruspel/ zerschneid es/ wie Fleck; wañs zerschnitten ist/ so pfeffers wohl mit groben Pfeffer/ Coriander- Kräutlein/ saltz es recht/ nim̃ ein irdenes / oder wohlverzinntes Geschirr / so groß du den Preß-Käß verlangst/ und diser werden soll / leg ein genetztes / und wieder ausgebaltes Tüchlein / oder Serviette darein / damit du es leichter kanst wieder heraus nehmen / leg das zerschnittene Fleisch darein / mit Wein und Eßig / Schuncken-Schnitzlein und Pisdazi, gib ein wenig vom Sud darzu / leg einen Teller / oder bequeme Spän darauf / beschwers mit etlichen Steinern / dann dises Fleisch muß warmer eingericht werden / stells auch diser Ursach willen in ein kaltes Ort / und laß es kalt werden; wilst du es brauchen/ so nimms herauß mit dem Serviette, und schneid schöne dünne Schnitten daraus/ legs auf ein Serviette, oder Schüssel und Teller / gieß scharffen Eßig darüber / bestreu es mit gehackten Pisdazi, Petersil- Kräutlein und Lemoni-Schelffen / so ist es ein gutes delicates Essen.

NB. Man kan mit dem einheimischen Schweins-Kopff/ einen geselchten Schuncken / ohne Haut und Speck versieden lassen / oder wann der Schweins- Kopff nicht groß / an statt des Schuncken / 2. rinderne geselchte Zungen / denen zuvor die Haut ist abgezogen worden / und mische unter dem Einrichten des Preß-Käß auch geriebene / rothe und gesottene Ranner-Rüben mit wenig zertruckten Knoblauch darunter.

No. 6. Ohren vom einheimischen Schwein/ gesultzter.

DJe Schweins-Ohren werden mit denen Füssen in Wasser / Eßig und Wein/ Lemoni/ Zwibel/ Lorbeer/ Rosmarin/ und gantzen Gewürtz wohl weich gesotten/ und fleissig abgesäumt / auch sauber ausgebutzt / zu beliebigen Stucken geschnitten / kalter mit abgezogenen Mandeln / Pisdazi, Lemoni und grünen Petersil / ausgeklopfften Margaranten-Körnern/

Po-

Pomerantzen / in eine Schüssel gericht / die Brühe darvon von aller Feisten völlig gereiniget / mit Eyerklar geläutert / und durch den Sultz-Sack / oder ein vierfaches sauberes Tuch gesiehen / daran gegossen / stehen gelassen; dann auf einen Teller umgekehrt / wohl regaliert aufgetragen; weilen aber die Schweins-Ohren und Füß in der Sultz nicht gesaltzen werden / wegen der Läuterung; so müssen die Ohren und Füß in starckes Saltz-Wasser gelegt / oder wohl gar ein wenig übersotten werden / dann das Schwein-Fleisch braucht wohl Saltz.

No. 7. Schweins-Ohren zu füllen / mit Lungen- oder Bratwürst-Gehäck / im Ofen / einer Rein / oder Casserol / im Butter und Speck zu braten.

Nimm die in gesaltzenem Wasser weich gesottene einheimische Schweins-Ohren; fülle sie / mit klein-gehackter / abgesottner / schweinerner Lungen / mit Pfeffer / Coriander / wohl-riechenden Kräutern / wenig Zwibel / und zertruckten Knoblauch / übersottenen Speck und Sardellen / mit wenig Semmel-Brosen / mit etlich Eyerdotter / hernach nähe die Ohren zusammen / damit die Füll nicht kan heraus fallen / ziehe sie durch Butter / oder Schwein-Schmaltz / bestreus mit angemachten Semmel-Brosen / und brats im Ofen / oder in der Rein / oder in einem Casserol; man kan auch dise Schweins-Ohren / mit Bratwürst-Gehäck / so mit guten wohlriechenden / klein-gehackten Schwammen / oder mit solchen gehackten Capryen vermischt / füllen; wann sie aber gebraten / so schneide die Ohren wieder auf / wo sie zusammen genähet worden / und gibs nicht zu fett in seiner eigenen Brühe.

No. 8. Schweins-Ohren / gefüllter / in abgeschlagenen Eyern auszubachen.

Putz die Schweins-Ohren sauber / mache eine gute Füll / von gesottenen Hüner-Brüsten / Kälber-Euterlein / Eyer-

dottern /

Dottern / geweichter und wieder ausgedruckter Semmel / Gewürtz / Kräutlein / gestossenen wenigen Coriander / und zerdruckten Knoblauch / mit Sardellen / alles wohl klein gehackt / mit gesottenem Speck / oder rinderner Feisten zimlich trucken / füllts in die weich-gesottene Schweins-Ohren / nähe sie wohl zusammen / dünste / oder dämpffe solche mit Butter / Speck / Lorbeer / Rosmarin und kurtzer Brühe / in rechtem Saltz und Gewürtz / und wann sie genug gekocht / so lege sie aus der Brühe / und laß überkühlen / und wanns zum Anrichten ist / so ziehe die Ohren durch abgeschlagene Eyer / und bache es frisch im Safft aus Schmaltz / und regaliers mit ausgebachenen Kräutern / und gebratenen Carbonädlein

No. 9. Schweins-Ohren eingemachter / oder in einer Fricasse.

Butz und siede die Schweins-Ohren wohl-gesaltzener weich / schneide sie nach Belieben / wie die Lungen / oder wie die Bickädlein / oder geblättlet; röste klein-gehackten Zwibel mit wenig weiß Meel / braun im Butter und Speck / gib die geschnittene Ohren mit Gewürtz / Saltz / Lemoni-Schelffen und Safft / mit Capry / und guter kurtzer Brühe darein / laß wohl verkochen / in seiner rechten Dicke / oder fricassiers mit Eyerdottern / und klein-gehackten Petersil-Kräutlein / mit wenig Eßig; nimm die breiteste Schnitzlein von den Schweins-Ohren gesottner und abgekühlter / ziehe sie gewürtzter durch einen Salbey-Taig / bachs / regalier dise Speiß darmit / und mit grünen geröstea Kräutern.

No. 10. Schweins-Ohren / mit denen Füssen / in einer viel-färbigen Sultzen / in die Gläslein / oder Müschelein auf das Serviette.

Wann die sauber-gebutzte Schweins-Ohren / mit denen Füssen / wohl verfäumt seyn / ohne Saltz / so gieß Eßig und kla-

klaren Wein zu / mit Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / und Lemoni-Schelffen / gantzen Pfeffer / Zimmet und Nägelein; laß sie wohl weich sieden / mit stetem Sud / wann sie weich / so nimms heraus und wirff sie ein wenig in gesaltzen Wasser / laß wieder abkühlen / und seigs ab: Den ersten Sud mit Eßig und Wein / gib die Läuterung mit dem Eyerklar / wann sie von aller Feisten wohl gereniget worden / welches zum besten geschehen kan / wann der Sud ist kalt worden / und die Feisten gestockt ist / wann es aber geläutert worden / und zweymahl durch den Sultz-Sack geloffen; gib hernach die Farb roth oder gelb / oder laß es in seiner Glas-Farb; schneide die Ohren schön lang und dünn mit denen abgelößten Füssen / richts mit geschnittenen Mandeln / Pisdazi, und ausgelößten Margaränden-Kern / kleinen Petersil / und Lemoni-Kräutlein / in die Gläslein oder Müschelein / die klare Sultzen darüber / und laß es gestehen / mit / oder ohne Zucker / und wann sie gestanden / und du es brauchest / so stürtze sie auf ein ausgebreites Serviette, so über ein übergestürtzte Schüssel aufgericht ist / angericht / und ziers mit schönen frischen Rosmarin-Gipffeln / oder gezupfften Petersil-Kräutlein / oder nach der Zeit mit wohl-riechenden Blumen / aber dise Sultzen / oder Gallierten / leiden keine grüne / noch blaue Farben / wegen der Säure / in welcher dise Farben brechen; etliche nehmen geschelte Mandeln / mit gebutzten Rosinen darein / und giessen dise Sultzen in tieffe Thurn / oder andere tieffe Mödel / damit die Sultzen besser in das Gekommt.

No. 11. Gute schweinerne Würst von denen Schweins-Ohren.

WAnn die Ohren sauer gebutzt und verfäumt seyn / soll mans an die statt sieden / darnach klein hacken / und darunter ein gutes Bratwürst-Gehäck mischen / auch einen wohlgewaschenen Preun im Wasser sieden lassen / biß sich die Kör-

ner aufthun; hernach soll mans abseihen/und darunter mischen/ auch gewürfflet geschnittenen Speck / groben Pfeffer / Saltz/ Majoran/ solches alles in die schweinerne Netzlein einschlagen/ feine Würst darauß machen / mit einem Faden binden / und auf den Rost legen/ oder / in der Rein / oder Casserol im Butter und Speck braten / gibs warmer mit dem Butter sammt darinn gerösten Sardellen.

No. 12. Schweins-Hirn.

BEy disem ist alles das zu machen / was bey dem Ochsen und Kalb darvon geschrieben worden.

No. 13. Schweins-Zungen.

NAch dieselbe sauer und süß / wie bey der Ochsen- oder Rinds-Zungen beschrieben worden / und auch bey dem Kalb.

No. 14. Der Hals und die Schulter von dem einheimischen Schwein.

DIse werden zu Stucken zerhackt/ gesotten/ oder im Petersil/ Zwibel/und allerhand sauren gelben Kreen/ und andern guten Pfeffer-Brühen zugericht ; denn Schwein-Fleisch hat gern guten Eßig / Pfeffer / und wohl Saltz / es ist auch gut zerhackter / und gesottner in allerhand Köhl / Ruben und Kraut / ꝛc.]

No. 15. Frischling/ von den einheimischen Schweinen/ zu verkochen / und die Haut besonders/ zur Rollada.

WAnn das Schwein jung / und nicht zu feist ist / so kan demselben nach dem Brühen die schön-gebutzte Haut abgezogen werden / das Schwein/ aber gleich einem Reh zerlegt / eingepaitzt / gespickt oder ungespickt gebraten/ auch allweg/

wie

wie das Kalb verkocht werden / nur allein / daß dises ein wenig mehr an Saltz und Gewürtz begehrt; vor Krancke aber / ist das Kalbfleisch besser und gesunder / ꝛc. aus der schön-abgezogenen Schweins-Haut können allerhand Würst / wie sie bey den Spanfärcklein beschrieben / und bey den Ochsen / die man Rollada nennet / gemachet werden.

Nº. 16. Rucken gantzer / oder halbierter von dem einheimischen Schwein / gleich dem Reh / oder Gems zu braten.

NImm den Rucken frischer / oder gepaitzter / wann er wohl gesaltzen / kan er auch mit Salbey / Rosmarin / Petersil / auch wohl mit Knoblauch und Schallot gespickt / und am Spiß / oder in dem Ofen gebraten werden / gibe ihn mit seiner selbst-eigener Paitz und Abträuff / aber durchgesiehen / und die mehriste Faisten darvon genommen; oder mit Capry / oder Sardellen.

Nº. 17. Von dem einheimischen Schwein.

HJervon können allerhand Presolen / oder Carbonädlein / als wie von dem Kalb gemacht werden / aber müssen wohl mit Pfeffer und Saltz / und sauerer Brühe versehen / und gegeben werden.

Nº 18. Carbonädlein von den einheimischen Schweins-Rippen / frischer auf dem Rost / oder in der Pfann gebraten / mit Fenchel / Coriander / und andern Gewürtz.

SChiebe das Fleisch von denen Rippen zuruck / so viel es seyn kan / klopffe es mit dem Messer-Rucken wohl dünn / saltz / ziehe es durch Butter / oder Schwein-Feisten / mit Dardoffel- oder guten Gartzer-Oel vermischter / und bestreu es

mit angemachten Semmel-Brosen / so mit wohl-riechenden Kräutern / gestossenen Pfeffer / Fenchel / Coriander / wenigen zertruckten Knoblauch vermischt worden / auf beyden Seiten/ brats auf dem Rost schnell hinweg / und gibs im Safft / mit saurer Brühe / oder gleich trucken / mit säumigen Butter.

NB. Dergleichen Rippen und Carbonädlein / wann sie wohl gebraten / seynd auch gut in saurer und süsser / rother / oder weisser Wein-Brühe / mit Lemoni / Zucker und Eßig / gut Gewürtz / mit / oder ohne Weinbeerlein / Johannes-Beerlein / Agres- und Weichsel-Safft.

No. 19. Brust / von dem einheimischen Schwein / mit Bratwürst-Brät gefüllter / gesotten.

NJmm die Brust von dem Schwein mit der Haut / wässere / und untergreiffe sie mit einem Messer / füll sie mit dem Bratwürst-Gehäck / mit Semmel / Eyern und Majoran-Kräutlein vermischt; sied hernach solche an die statt / und legs in ausgelößte grüne Erbsen / so mit Butter und wenig Meel / gehackten Petersil-Kräutlein in einer kurtzen gewürtzten Brühe gekocht / oder in einem mit Butter und Muscatblühe- gedünsten / und mit einer Fleischbrühe / kurtz- abgekochten Reiß / oder in mit Meel ausgebräunte Scherr-Rüblein / aber zu disen letztern / sollen die Schweins-Brüst ausgebräunt / oder / gar gebraten werden / wann zuvor die wohl weich- gesottne Haut mit einem scharffen Messer nach der Länge ist Riemlein- weiß aufgeschnitten worden / welches auch bey dem Ausbräunen geschehen solle / und hernach in disen Scherr-Rüblein / oder andern dergleichen süssen Rüben verkochen lassen.

No. 20. Das hinterste Theil von einem einheimischen Schwein also zuzurichten / als wie einen Hirsch-Zemmer.

NEmlich: Nimm dises Stuck von dem Schwein / so ohne Haut dem Hirsch-Zemmer gleichet / setze ihn zu im Was-

ser /

ser / und laß ihn wohl wohl verfäumen / hernach nimm wohl Saltz / Eßig / Wein / Zwibel / Lorbeer / Rosmarin / Lemoni / wie bey dem einheimischen Schweins-Kopff angezeigt; und wann er weich gesotten / wird er mit einer guten sauren Brühe versehen / oder aber gleich denen Hirsch-Zemmern mit geriebenem Brod / Zucker und Zimmet bestreut / und im Ofen / oder auf dem Rost abgebräunt / und eine süsse Soß darüber gegeben; oder nimm ein gutes Stück Butter / geriebene Semmel / wohl Zucker und Zimmet / mit wenig Näglein-Stup vermischt / laß den Butter wohl fäumig damit werden / mit öfftern umwenden / und gibs also darüber.

N°. 21. Bratwürst vom Schwein in dem Rauch.

NJmm feist und mageres Schwein-Fleisch / hacke es fein klein / und auf 25. Pfund schwer / nimm 1. Pf. Saltz / und 4. Untzen Pfeffer / mit einem Viertel / oder Pündt klaren Wein / und 1. Pf. Blut von dem Schwein / hernach knete und rühre alles wohl unter einander / ein gute viertel Stund lang / und stopffe es also in die Därm / die man mit einem Tisch-Serviette umwinden soll / damit / wann man das Fleisch wohl einstopfft / der Darm nicht zerspringt / man muß sie von einander / nach der Grösse / als es gut düncket / mit einem Spagat unterbinden / und an die Lufft hängen / hernach in den Rauch / aber in keine Hitz hängen / wann sie wohl trucken / so schneide zwischen dem gebundenen Spagat die ledige Haut / oder Därm entzwey / ist also gut / daß sie doppelt unterbunden werden / damit eine jede Wurst seine Unterbindungen behalte / dann sonst Würmer darein kommen / und reibe sie ein wenig mit Baumöl / nachdeme du den Rauch / so darauf gefallen / abgewischet / und thue sie in ein irdenes / inwendig wohl-verglaßiertes Geschirr / mit einem dergleichen wohlschliessenden Deckel / und auf dise Weiß wirst du / so lang / als du wilt / ohne / daß sie übel-riechend werden / sie erhalten können /

in einen frischen Keller/ mit öfterem Besichtigen und Oel- Beschmieren; wann man sie sied / so sollen sie nicht zu lang sieden/ dann sonst werden sie nur spehr.

No. 22. Zerweladen und Bratwürst/ wie sie in der Lombardie bereitet werden.

NJmm 4. Pfund Schwein-Fleisch/ drey und ein halb Pfund Rindfleisch/ 1. Pf. Kalbfleisch/ und 4. Untzen frischen Speck/ das Fleisch muß klein gehackt/ und der Speck gewürfflet geschnitten werden/ thue alles zusammen/ mit 2. Untzeu Pfeffer/ 2. Untzen Imber/ Nägelein/ Muscatnuß jedes 1. Loth/ Saltz gleich soviel/ hernach stopffe es in Schwein- oder Rinds-Därm/ und laß sie trucknen/ und im Rauch ohne grosse Hitz selchen/ wann man sie essen will/ so müssen sie zuvor gesotten werden; wilst du sie aber lang behalten/ so brauch die vorgeschriebene Weiß.

No. 23. Mortadella.

MAn nimmt 3. Pf. Schwein- und 3. Pf. Rindfleisch/ alles durch einander gar klein gehacket/ darzu 2. Pf. Speck/ und 2. Loth Pfeffer/ 15. Loth/ alles wohl unter einander gemenget/ und hart zusammen gestossen/ vor dem Ofen getrocknet/ und nicht in den Rauch gehangen; oder man nimmt zu 6. Pf. gehacktes Schwein-Fleisch/ 4. Pf. ander gehacktes Rindfleisch darzu/ 4. Pf. Speck/ 15. Loth Saltz/ 4. Loth Pfeffer/ 2. Loth Coriander/ und 2. Maaß Wasser.

No. 24. Die weisse Frantzösische Würst.

NJmm das beste Brät vom Schwein/ ein wenig überbrühet/ thue darzu auch Schwein-Fett/ Zwibel/ Milchram/ Saltz/ Gewürtz/ und mache sie/ wie man sonsten die Bratwurst zu machen pfleget/ will man dise weisse

Würst kochen / so solle man sie zuvor etwas auf sieden / wie die Blutwürst / hernach in Butter bräunen / und nicht auf den Rost legen / wolte mans aber gleichwohl auf dem Rost braten / so muß es auf weissem eingeschmierten Papier geschehen; und kan man es mit Senff geben.

NB. Zu diesen weissen Frantzösischen Würsten / wird das Fleisch vorhero weiß überbrühet; und gleich denen Capaunen-Würsten / so es beliebt / auch mit Milchram-geweichter Semmel und Eyerdotter gemacht.

No. 25. Bratwürst auf Polnisch.

MAn nimmt Schwein-Fleisch / thut die Knochen alle heraus / und ziehet die Haut darvon ab / also / daß das Fleisch nicht zu fett seye / hacket es gantz klein / und stosset es in einem Mörsel wohl / darnach thut man es wägen auf der Waag / und thut zu jedem Pfund Fleisch / zwey Loth Saltz / hernach nimm Pfeffer / Muscatnuß / Nägelein / Imber / Muscatblühe und Zimmet / jedes soviel / als das ander / mische es wohl unter einander: wann nun alles wohl unter einander gemischet ist / so nimmt man einen Löffel-voll dises Gewürtz es zu einem Pfund Fleisch: Ferner nimmt man Anis und Coriander-Saamen / eines soviel / als das ander / auch durch einander gemenget und gestossen; alsdann einen halben Löffel-voll darvon zu einem Pfund Fleisch genommen / vor allen Dingen aber saltzet man das gehackte Fleisch wohl / arbeitet hernach solches alles wohl durcheinander / und lasset es also einen Tag und Nacht stehen / darnach thut man das Gewürtz darein / und knetet es mit einem Muscateller-Wein / und dises 2. Tage nach einander mit dem Wein-kneten wiederholt / biß der Taig / oder Brät wohl durchfeuchtet ist; so nun die Därm fertig / so zuvor zwey Tag-lang im Wasser gelegen / so thut man Ambra und Bisam darein / füllt also damit die Därm / und lasset es im Camin über Nacht räuchern / hänget

get es hernach an einen Ort / daß sie nur ein wenig Wärme vom Feuer haben; wann sie nun trocken seyn / so nimmt man sie herab / und verwahrt sie in einem Fäßlein saubern Aschen/ worinnen sie sich lange Zeit erhalten können.

NB. Wann man sie trocken haben will / so nimmt man sie vom Camin / und legs in soviel Oel / als es bedecken kan/ nachdem sie ein / oder mehr Nächt geräuchert worden / so man nun darvon essen will / so schneidet man sie dünn / und isset sie kalt; Im Oel halten sich dise Würste lang.

No. 26. Würst/ vom Schwein auf Frantzösisch.

MAn nimmt Schwein-Fleisch/ so nicht zu fett / und hackt es klein / stoßt es in einem Mörsel wohl / bestreuet es mit Pfeffer / Saltz / Muscatnuß / und ein wenig Salbey/ und so es beliebt / auch Knoblauch / stösset alles wohl durch einander / und wann es genug ist/ verwahret man es in steinernen Häfen / so lang / als man will / so man darvon speisen will / so rollet man sie mit saubern Händen / einem Würstlein gleich / duncket sie in Eyerdottern / und röstet sie im Butter; oder man macht darauß Bratwürst in die Därm / und bratets/ wie andere Bratwürst.

No. 27. Genueser-Pastetlein / von dem einheimischen Schwein.

NImm das Schwein-Fleisch / und laß gar an die statt sieden / hack es mit einem Speck / oder ist es vorhin feist/ so bedarffst du keinen Speck / nimm darunter kleine Rosinen / machs ab mit Pfeffer / wenig Saffran / und ein wenig Eßig / oder Lemoni-Safft / füllts in außgetriebenem/ dünnen / mürben / oder Butter-Taig / so mit Eyern überstrichen; bedecks mit einem dergleichen dünnen Blatt / drucks zimlich zusammen mit denen Fingern /hernach mit dem Abtrucklein ausgedruckt/

gedruckt / mache es ledig / setze es auf / und zwicke sie sauber / bache sie also im Ofen / oder heissem Schmaltz.

No. 28. Die gar guten Rosen / oder Blutwürst / von dem einheimischen Schwein.

NImm erstlich so viel süssen Ram / als gerechtes Blut / oder Schweiß von gesunden Schweinen / gewürtz es mit Pfeffer / Muscatblühe / oder Nuß / nimm klein-gestossenen Coriander und Saltz / laß es auf einem Glütlein mit stetem Rühren nur so vie lanziehen / daß der Schweiß mit dem Ram ein wenig dicklecht wird; hernach gib im Butter geröste kleine Semmel-Bröcklein / mit frischem / guten und klein-würfflet-geschnittenen Speck darein / fülls in die schweinerne / wohl sauber-gebutzte Därm / aber nicht zu voll / unterbinde sie nach beliebiger Grösse doppelt / damit du sie gesottner / oder ungesottner kanst abtheilen / hernach mit Greiffen theile die Bröcklein Semmel und Speck also ab / daß nicht alles an einem Ort beysammen bleibt / sied es im Wasser / oder Milch gantz gemächlich / aber nicht lang; laß in dem Sieden mit einer Nadel stupffen / damit sie nicht aufspringen / aber daß sie nicht zulang sieden / sonst werden sie spehr und verderben / oder springen gar auf / gibs in einer kurtzen Zwibel- oder Butter-Brühe.

No. 29. Knoblauch-Würst / so bald zu verzehren.

MAn nimmt zu sieben Pfund schweinen Gehäcke / mit seiner gebührenden Fette / 2. Pf. rindernes / darzu 2. Pf. guten Speck / hacke alles klein / thue darzu 14. Loth Saltz / etwas gestossenen Coriander / und 4. Loth Pfeffer / und zwey Maaß Wasser; füll sie in die Därm / räuchere sie / oder sied sie frischer / hernach bräune sie im Butter / oder Speck / sie seynd wohlgeschmack / wann du es nicht zuviel sieden lässest.

No. 30. Zerwelade / auf Mayländisch.

NImm das Rippen-Fleisch von einem brätigen Schwein/ auf 12. Pf./ 4. Pfund Ochsen- oder gutes Rindfleisch/ trückne es an einem lüfftigen Ort 6. Tag/ daß es aber nicht gefrieret; hernach hacke es klein / mit wenig zertrucktem Knoblauch / und grob-gestossenen Pfeffer/ saltze es nach Nothdurfft/aber nicht zu wenig/schneid guten frischen Speck gewürfflet / in der Grösse als ein Haselnuß/und nicht zu wenig/damit mische das gehackte Brät wohl unter einander / damit der Speck das Brät marbeliere; nimm rinderne sauber-gebutzte grosse Därm / schoppe / oder stopffe dises Brät so fest / als du kanst in die Därm / und wann sie schon zerbrechen / so nimm einen andern Darm / und kommt eine Lufft-Blatter darzwischen / so stupffe sie mit Nadlen / nimm alle Feisten von denen Därm / dann dise verderbt die Würst / laß sie trücknen an der Lufft/ hernach hängs in Rauch / ohne Hitz / laß 4. biß 6. Wochen selchen / hängs in frischen Lufft / im Sommer aber / grabs in büchene Aschen / doch schmiers zuvor mit Oel / oder Schwein-Schmaltz / daß die Därm nicht schimmlicht werden/ und beschwer es mit Steinen / so seynd sie recht.

No. 31. Sonderbahre gute Leber-Würst.

MAn nimmt Schweins-Leber / laßts ein wenig anlauffen / oder überbrühen / stosset dieselbe im Mörser/ hernach mische man darunter klein-gehacktes Schwein- oder Rinds-Fett / und Eyerdottern / bestreue sie mit Saltz / Pfeffer/ Nägelein/ Muscaten-Blumen/ zertruckten Knoblauch/ aber nicht viel / zestossenen Coriander/ fülle die Därm/ und siede sie nicht zuviel / wie die Rosen-Würst / hernach werden sie in Butter gebraten.

N°. 32. Schwantz- Grad- oder Hochrucken/von dem einheimischen Schwein.

WIrd gekocht in gelb / oder brauner Zwibel-Brühe / in grossen / oder kleinen Zwibeln / sauer auf Böhmisch : es sey sauer oder nicht / oder in Pfeffer / ist auf alle Manier gut / auch in Ruben und Kraut.

N°. 33. Füß von den einheimischen Schweinen.

DIe Schweins-Füß kanst du einmachen / in einem schwartzen Pfeffer / unter grünen Köhl / oder unter fauren Kraut.

Item / nimm die Schwein-Füß / und säubere sie aus / schneide Zwibel fein breit / und thue sie auf die Füß / steds in Wasser / und wanns wohl gesotten / so mach es gelb / und pfeffers / machs süß / oder sauer / so ist es auf beyde Manier gut.

N°. 34. Hochrucken / vom einheimischen Schwein / sammt den Füssen / auf ein Ollia, oder Hospot.

DAs Rucken-Stuck / oder der so-genannte Hochrucken / wird ordinari in das Kraut und Rüben / oder auch / sammt dergleichen Füß und Ohren auf die Hospot / und in die Ollia gebraucht.

N°. 35. Ollia, oder à la Paterritta, gut zu machen.

ERstlich nimmt man ein gutes rindernes Brust-Stuck / jedoch in der Grösse / nachdem die Schüssel ist / setze es zu mit einem paar ausgebräunten / oder halb-gebratnen alten Hünern / wann das Rindfleisch verfäumt hat / so lege die Hüner darzu / und laß mit einem guten Theil gebutzt-grossen Petersil-Wurtzen / nicht gar zu weich sieden; deßgleichen siede auch ein schweinen Ruckgrad / mit dergleichen Schweiff /

Füß und Ohren / sammt guten Schöpsen-Fleisch / auch nicht versotten / und sauber ausgebutzt; unterdessen mache auch eine gute braune jus, von mageren Rindfleisch / dann nimm sauber-gebrühten Köhl / oder weiß Kraut / Scherr-Rüblein / geschabene weisse und gelbe Rüben / zu feinen Stücken geschnitten / die Petersil- Seleri- oder Pastinacker- Wurtzeln / dises alles ein wenig gesaltzen / eingemelbt / und aus heissem Schmaltz gebräunt; weiter nimmt man auch unterwachsenen / geräucherten Speck / geräucherte Ochsen-Zungen gesotten / mit geräucherten Würsten zu beliebigen Stücken geschnitten / ein Stuck / oder gantzen Lung- Braten / Schöps- Schlegel / mit einem paar Aenten gebraten. Item / gebratne Castanien / mit Dattlen / Leber-Würst / Bratwürst / Fricanto, kälberne und andere gebratene Vögel / auch so es beliebt / gantze mit Nägelein gespickte Zwibel / gantzen / oder gar klein- zertruckten Knoblauch / und andere wohlriechende Kräutlein / mit gutem Gewürtz / treibe das braune jus mit Meel braun eingebrennt / durch das Haar-Sieb / oder Tuch / mit der Brühe von den Hünern und Rindfleisch; schneide das Rindfleisch zu beliebigeu Stücken / bräune es in dem Ofen / oder auf dem Rost; so es beliebt / kan auch ein gutes Euter mitgesotten / zu Blatten geschnitten / und auf dem Rost gebräunt werden; wann alles dises in Bereitschafft zusammen gericht uud fertig ist / so nimm eine breite Rein / oder einen verzinnten Kessel / und richt das Kräuter-Werck / es sey gebraten oder gesotten / wie zuvor beschrieben ist / fein ordentlich nacheinander / daß man Gebratnes und Gesottnes durch einander mengt / mit Kräutern / die klein gehackt seyn / den Knoblauch / der klein geschnitten ist / und das Gewürtz / so jetzt bemelt / durch einander gemengt / daß nicht alles über einen Hauffen kommt; und wenns eingericht ist / so nimm die angemachte braune jus, und gibs über das eingerichte Fleisch- und Kräuter- Werck in den Kessel / oder Rein / setze es auf Kohlen / doch auf kein brennend Feuer / daß es

nicht anbrennt/und schau/ daß du es nicht versieden lässest; denn eine solche Speiß kan man nicht lang sieden/ weil sie vorhin fast gar ist; in dem Anrichten werden die kälberne/ und andere gebratene Vögel/ mit den Fricantoen/ und frisch-gebratenen Bratwürsten/ und andern dergleichen Sachen/ obenauf gelegt/ und die Ollia damit regaliert/ auch zugedeckt/ daß mans warmer aufträgt.

No. 36. Hospot zuzurichten/ mit aller Zugehörung.

NImm Rindfleisch/ das halb gesotten ist/ und heb die Brühe darvon auf/ nimm Kalbfleisch/ quells wohl/ und säubers aus/ Schwein-Fleisch mit unterwachsenem Speck/ Castron/ oder Hammel-Fleisch/ laß halb einsieden/ schneid gebutzte gelbe Ruben/ in grosse Stücklein mit Petersil/ auch übersottnen Pastinacker-Wurtzeln/ so in der Mitte von einander/ geräucherte Würst/ grüne/ oder Spanische Erbsen/ mit wenig Thymian/ oder Kuttel-Kraut/ auch weiß Kraut und süsse Rüben; Nimm einen Kessel/ der überzinnt ist/ und leg es in den Kessel ordentlich nach einander/ die gelbe Ruben und Pastinack zwischen ein; Nimm gesottene Feisten/ Speck/ hack ihn mit grünen/ wohlriechenden Kräutern/ auch mit in Rind-Suppen geweichter Semmel/ und wenn er klein gehackt/ so thue es über das Fleisch/ seihe ein gute Rindfleisch-Brühe darüber/ schneide Knoblauch klein/ oder siede ihn gantzer damit/ thue gantzen Pfeffer und Muscatblühe darüber/ gilbs und pfeffers/ laß mit einander sieden/ so wird es gut und wohlgeschmack; und dise Speiß nennt man auf Niederländisch/ Hospot/ du magst auch wohl ein oder zwey Sträußlein Rossmarin darein nehmen/ und wanns aufgesotten hat/ so thut man die Sträußlein wieder herauß/ so wird es gut und wohlgeschmack; also richte es fein ordentlich an/ wie eine eröffnete Rosen/ daß von allen Sorten etwas hervor siehet/ und gib

die Brühe in rechter Dicke und Geschmack darüber / bedecks/ und gibs warmer zur Tafel.

No. 37. Gehäck / Fäsch / und Pulpedon.

Alles dises / wie es soll und muß zugericht werden / ist bey dem Kalb ausführlich und ordentlich beschrieben/nur daß das Schwein-Fleisch stärcker muß gesaltzen und gewürtzt werden / wegen seiner Süsse.

No. 38. Lungen / Leber / und auch die pure Haut von dem einheimischen Schwein.

Wann sie nach ihrer Beschaffenheit weich genug gesotten/ oder nur was weniges überbrühet / als die Lungen / oder frischer seyn/ gleich wie die Leber/so können sie auch in allen Veränderungen / der kälbern gleich verkocht werden; wird also der geehrte Leser / oder Leserin dahiu gewiesen; doch aber muß man das Schwein-Fleisch ein wenig stärcker saltzen und gewürtzen.

No. 39. Schüncken vom einheimischen Schwein.

Dise können zu Stuffaden/und Fricantoen/gleich denen Kälber-Vögeln / auch zu allerhand süssen und sauren Gehäcken / in die Pasteten / gantzer mit wohl Saltz / Gewürtz / sauren Ram und Sauerampfen eingeschlagen werden/ und zwar ohne Haut ; auch also ohne Haut mit Speck / oder mit Zimmet und Nägelein besteckter / und wohl starck gesaltzen/ und in solchen etlich Tag ligen lassen / mit Butter / und guten Wein begossen / am Spiß gebraten werden / oder mit sauren Ram / und guten Wein / oder auch an statt des Weins mit Eßig / wie bey dem Rindfleisch / oder kälbernen Schlegeln zu sehen.

No. 40. Schweins-Schuncken gut zu selchen.

Hievon kan sich der geehrte Leser / zu End des Rindsfleisch in dem Ersten Capitel zur Genügen ersehen / nur daß man hier mit dem Saltzen nicht zu wenig gebrauche.

No. 41. Schweins-Füß zu kochen.

Ob zwar alles / von dem einheimischen Schwein gut und wohlgeschmack / so ist es vor die Krancken doch so gut nicht / als das Kälberne / und wird der geehrte Leser / auch wegen der Schwein-Füß / solche nutzlich und unterschiedlich zu kochen / zu dem Kalb in das Zweyte Capitel gewiesen / um Verhütung aller Verdrießlichkeit / und Ersparung der Unkosten / ein Sach öffter zu beschreiben / und in Druck zu geben.

No. 42. Miltz von dem einheimischen Schwein.

Dises wird umgekehrter mit Butter begossen / und mit Gewürtz / und wohlriechenden Kräutlein / auch angemachten Semmel-Brosen bestreuet / und ist sowohl im Ofen / als auf dem Rost mit seinem nothwendigen Saltz zu braten / oder im Speck mit Sardellen und klein-gehackten Zwibeln zu rösten.

No. 43. Die Schweinerne Sultzen.

Hiervon findest du Nachricht sowohl im Andern Capitel bey dem Kalb / als im 6. Capitel / bey dem Spanfärcklein / und auch in dem Bacherey-Buch / bey den andern Gallärden / ist also nur zu erinnern / daß man das Saltzen meid bey dem Sieden / und daß man die Feisten alle sauber abnimmt / wann der Sud kalt ist.

Das Sechste Capitel.

Von dem Spanfärcklein / was darauß zu machen; bestehend in 25. Veränderungen..

No. 1. Spanfärcklein gantzer zu braten.

DJe Span-Sau / wann sie sauber gebutzt und ausgenommen / wird sie eine Weil ins Saltz-Wasser gelegt / damit sie zum Braten genug gesaltzen werden / dann wieder abgetrucknet / mit einer Spicknadel über und über in der Haut gestupfft / so wird sie in dem Braten nicht blattericht/ schneide die Füßlein ab / binde sie mit Spagat hinzu / oder biege sie ein / spalte sie / stecke sie an den Spiß / fülle sie mit saubern Tüchern/ und wann du sie brateſt/ so truckne sie zuvor wohl an dem Braten / hernach begieß mit Butter / oder schmiers mit Speck / und wann der Butter wohl verfäumt/ und die Span-Sau wohl rösch gebraten / so zieh die Tücher herauß / stells aufrecht auf die Schüssel / gib ihr eine Lemoni/ oder Apffel in das Maul / streue Pfeffer und Saltz darüber/ oder regaliers mit Peterſil und Blumen; man legt auch wohl zu Zeiten zwey zusammen.

No. 2. Span-Sau Frantzösisch / gefüllter zu braten.

NJmm die gebutzte Span-Sau / oder Spanfärcklein/ richte sie / wie vorher zum Braten; hacke Zwibel / ausgelößte Sardellen / und Peterſil klein / dann hacke auch die Leber mit übersottenem Speck besonder / mische darzu gute Schwammen und Gewürtz/ röste diſes alles in guten Dardoffel-Oel mit wenig zerdruckten Knoblauch/ fülle das Spanfärcklein im hohlen Leib darmit / vermache es wohl / und brate es/ wie sonst.

No. 3.

No. 3. Span-Sau mit Lungen und Leber gefüllter zu braten.

NJmm ein oder mehr dergleichen schweinene Lungen oder Lebern / die Lungen stärcker / die Leber aber weniger überfottner zusammen auf ein Brett / mit einem überfottenen Stuck speck / auch Zwibel / Petersil / Saltz / Pfeffer / Imber / Muscatnuß mit Majoran / und wenig Rosmarin ; hacke dises alles wohl klein / mit genugsamer Fetten / aber nicht zu naß / schlage etliche Eyerdotter daran / daß die Füll zusammen halt / fülle das Spanfärcklein wohl voll an darmit / vermache den Bauch nur wohl / stupffs und brats gleich den vorigen.

No. 4. Span-Färcklein anderst gut gefüllt / und gantzer gebraten.

BUtz / saltz / stupff / und richt die Span-Sau zum Braten / wie oben / und mache folgende Füll darein : Butze / stutze / und brate viel kleine Vögel fein safftig ; dann brate etliche Bratwürst auch schön braun / daß aber auch noch safftig / lege darzu ein wenig guten Butter / etwas fett-geröste Semmel-Brosen / mit gebratenen und gebutzten Castanien / abgescheelte Mandel / groß und kleine Wein-Beerlein / gewürtz mit wenig Pfeffer / Imber / Zimmet / wenig Näglein / Muscatnuß / Lemoni-Schelffen und dergleichen Safft / mit etlich Tropffen Wein ; fülle das Span-Färcklein mit diser Füll voll an / vermache sie / und brate sie fein rösch mit schöner Farb / und gibs warmer.

NB. Wem es beliebt / der macht dise Füll auch Zucker-süß / und nimmt darunter eingemachte / gehackte Citronen / oder Pomerantzen / ausgelößte Datteln / Pinioli, und andere dergleiDing mehr / ꝛc.

N°. 5. Span-Färcklein ausgelößter zu füllen / und zu braten / am Spiß / oder in dem Ofen.

NJmm die gebutzte Span-Sau / zieh die Haut gantzer herab / daß kein Beinlein darinn bleibt/ ausgenommen der Kopff / der bleibt übersich gantz/ du magst ihn untersich öffnen / damit du das Hirn daraus bekommst / dann nähe die Haut wieder zusammen / biß auf den Bauch / damit du sie auf obige Weiß mit Vögeln und Bratwürst-Brät / ꝛc. gantz voll kanst anfüllen / und hernach völlig zugemacht / brats am Spiß/ wohl gestupfft / und gedrückert / hernach mit Butter begossen/ und wohl rösch gebraten / oder wohl gestupffter/ mit Butter begossen im Ofen gebraten / wird auch rösch und schön; regaliers mit Presolen/ und Grünes / oder was Gebachnes darzwischen.

N°. 6. Span-Färcklein-Haut anderst zu füllen / und Alladoba gesotten / oder gedämpffter/ kalter aufgeschnitten/ und auf das Serviette angericht.

WAnn das Span-Färcklein sauber gebutzt; so schneide den Kopff und die Füßlein herab / und sodann die gantze Haut herab gezogen / mit diser Beobachtung / daß die Haut gantz verbleibt; dann nimm das Fleisch alles von dem Span-Färcklein / mit übersottenen Speck und Kälber-Brät/ mit wenig geselchter Zungen / oder Schuncken / Petersil-Kräutlein / Zwibel / wenig Dimian / Dardoffel/ Sardellen / Pfeffer / Muscatnuß / gar wenig Lorbeer-Pulver / mit wenig Wein / und etlichen Eyerdottern/ wohl angemacht / und in die ausgebreite Spanfärcklein-Haut gewicklet / und die Haut mit Spagat wohl gebunden / hernach in ein grobes / doch weisses Serviette gebunden / mit etlichen Zwecken wohl fest zusammen gezogen und geraittelt / hernach Alladoba mit Wein und Eßig und aller übriger Zugehör / ꝛc. gesotten / oder / wie eine Pasteten wohl gedämpfft / laß in seiner Brühe erkalten; dann

binds auf / und schneids Schnitz-weiß auf eine Schüssel / oder Serviette, regaliers mit Lemoni und grünen Kräutlein / oder mit gebachenen aus Schmaltz / und Blumen.

No. 7. Spanfärcklein / Alladoba weiß gesotten / und kalter auf ein Serviette, oder mit der Sultz zu geben.

NImm ein sauber-gebutztes Spanfärcklein / oder mehrer / laß sie gantzer / als wie zum Braten / allein die Füßlein abgeschnitten / mit saubern Servietten ausgefüllt; sodann in Wasser und Eßig / oder sauren klaren Wein / mit Zwibel / gantzen Gewürtz / Lemoni und wohl Saltz / gemach sieden / verfäumen / und an die statt kochen / wann es fertig / so setz das Geschirr mit denen Spanfärcklein auf die Seiten zum abkühlen / und wann sie wohl erkaltet / so ziehe die Tücher heraus / butze es sauber bey den Augen und Maul / legs auf das Serviette, mit Lemoni und grünen Kräutlein / oder gibs in der Sultz / welche du bey denen Kälber-Füssen und kalten Pasteten beschrieben findest: regaliers mit geselchten Zungen / und Zerwelade / oder Grünes / mit folgender Spansau-Wurst: Item / wer gern will / der hackt der Span-Sau den Kopff ab / das Spanfärcklein in vier Theil / oder Viertheil / und sieds gleich der vorigen / wanns fertig und kalt seynd / legt mans auf das Serviette, auf die Schüssel / das Köpfflein in die Mitten / regaliers grün / oder mit der erstbemeldten / oder nachfolgenden Spanfärcklein-Wurst.

No. 8. Die weiß-gebundene Spanfärcklein-Wurst zu machen.

WAnn die Span-Sau / oder das Spanfärcklein sauber gebutzt / ausgenommen / und gewaschen ist / so wird erst der Kopff / und dann die gantze Haut herab genommen / das Fleisch von den Beinern herab gelößt / auf ein Brett gelegt / und wohl zerklopfft; oder auch ein Zusatz von der-

gleichen Kälber-Brät mit klein-gehackten Speck darzu gemischt / mit gehörigen Saltz / grob-gestossenen Pfeffer / Muscatnuß / auch Lorbeer-Stup / Rosmarin / Lemoni-Schaalen / auch das Fleisch von gesottenen Kälber-Füssen / Kuttel-Kraut / oder Thymian / Zwibel / mit abgezogenen Pisdazi, und wenig langlecht-geschnittenen rothen Ruben / und solchen langen Speck darein; dann lege die eingesaltzene Haut ausgebreit auf den Tisch / oder Brett / überlege sie mit diser Füll / durchaus gleich dick; dann lege den langen Speck / und die rothen Ruben nach der Längs darauf / daß der Speck und die rothe Ruben wohl ausgetheilt darein kommen mit ausgelößten und klein-gehackten Sardellen; dann rolle / und binde dise Wurst über einander so fest / als es seyn kan: Erstlich unten und oben / dann in der Mitte auch zweymahl mit Spagat wohl fest gebunden; dann wickle die Wurst in ein altes sauberes Serviette, und binds mit Zweck oder dicken Spänen und Spagat wieder so fest / als müglich ist; dañ laß wohl sieden / mit samt den Köpfflein im Saltz-Wasser und Eßig / Zwibel und wohlriechenden Kräutern und Knoblauch / ꝛc. beyläuffig 2. Stund / und wann sie schon ein Stund wohl gesotten / sollen sie auswendig wieder fester gebunden werden / und also an die statt völlig sieden lassen; wanns dann völlig gesotten / so laß in seiner eigenen Brühe kalt werden / dann nimms heraus / butze sie ab / und hebs also auf; wann du sie wilst geben / so löse sie erst auf / und schneide dünne Rädlein nach einander herab / gibs auf ein Serviette truckner / oder auf die Schüssel mit Eßig und Oel / und das Köpfflein die Mitten.

No. 9. Spanfärcklein-Haut / mit Gewürtz und Kräutlein zur Rollada zu machen / gut und wohlgeschmack.

HIezu nimmt man nur die blosse abgezogene Haut / von dem Spanfärcklein allein; breitet sie auf dem Tisch / oder Brett aus / besprengt sie mit wohl Saltz / Gewürtz / wohl-

wohlriechenden Kräutern / Lemoni-Schelffen / zerdruckten Knoblauch mit klein-gehackten Sardellen; dann wird sie also ohne weitere Füll so fest als es möglich zusammen gerollt / gebunden / auch in ein Tisch-Serviette, mit Zwecken / oder dicken Spänen noch fester gebunden / und mit halben Sud wieder fester überbunden / und mit dem Köpfflein / welches auch gantzer herab geschnitten / völlig gekocht / oder gesotten / und die übrige Ordnung damit beobachtet / als wie bey der vorher beschriebenen Spanfärcklein-Wurst / brauchs zum Regalieren / oder gibs mit dem Köpfflein in Eßig und Oel.

No. 10. Bratwurst von Spanfärcklein.

Nimm das abgelößte Brät von den zwey Schleglein / mit zusatz von Kalb- oder Capaun-Fleisch / saltz und gewürtz es; hacke es mit genugsamen Speck / gar wenig Zwibel / Knoblauch / Coriander / Rosmarin und Petersil-Kräutlein / machs an mit wenig Wasser / oder kalter Fleisch-Brühe / füllls in die Därm / und brats / wie andere Bratwürst.

No. 11. Weisse Spanfärcklein-Würst / in Papier zu braten.

Das ausgelößte Brät wird ein wenig gewässert / und mit ein paar Brüßlein überbrühet / gesaltzen / dann mit guten Speck und Ochsen-Marck klein gehackt / den vorigen gleich gewürtzt / mit Pfeffer / Coriander / Muscatnuß / auch guten Kräutern / wenig klein-gehackten Zwibel / mit 2. Eyerdotter angemacht; füllls in die Därm / und brats in Papier / in der Pfann / oder auf dem Rost.

No. 12. Spanfärcklein / in einer gelben Zwibel- Lemoni- oder Petersil-Brühe / einzumachen.

Die Spanfärcklein werden in Stücklein zerhackt / und gleich dem Hünlein- oder Lammfleisch schön gelb eingemacht / mit

mit gerösten Zwibeln / Lemoni-Schelffen / oder Petersil-Kräutern und Wurtzeln gelb gemacht.

No. 13. Spanfärcklein in der Sultzen.

DAs Spanfärcklein sammt der Haut in Stücklein zerhackt/ gewässert / mit Essig / Wein- und Wasser mit gesultzter Brühe von Kälber-Knochen/ auch gantzen mit Näglein-gespickten Zwibel / gantzen Gewürtz / Lemoni-Schelffen / weich und schön weiß gesotten; und wann es weich / laßt man das Fleisch in Saltz-Wasser ein wenig überkühlen / die Brühe aber/ wie andere Sultzen mit Eyerklar geläutert ; das Fleisch mit grünen Kräutlein / oder Petersil / abgezogenen Mandeln / oder Lemoni in eine Schüssel gericht / die überkühlte Sultz darein gegossen/ und gestehen lassen; dann wirds auf einem Teller umgekehrt / und sammt dem Teller auf eine Schüssel gelegt / wohl regaliert / und aufgetragen.

NB. Also macht mans vom guten Schwein- Kalb- Lamm-Fleisch / und einheimischen weiß Geflügel ; und weilen das Fleisch in der Brühe / oder Sultzen nicht soll gesaltzen werden/ so wird es nach dem Sud gleich aus der Sultz genommen / in frisches wohl gesaltznes Wasser gelegt / und also damit ein wenig abgekühlt.

No. 14. Spanfärckleins-Schlegelein / gespickter / und eingepaitzter zu braten.

DIse werden ein wenig überbrühet; damit man sie hernach schön spicken kan; auch eingesaltzen / und andern gleich gespickt / gepaitzt / und am Spiß gebraten / wie das Lamm.

No. 15. Spanfärckleins-Schlegelein gedämpffter / und auch in die Pasteten zu schlagen.

DJe Schlegelein von dem Spanfärcklein werden mit gewürtztem Speck durchzogen / gepaitzt / gedämpfft / oder auch also gut mit nothwendigen Gewürtz / Lemoni und Kräutlein / mit gehörigen Saltz / und Faisch / kan in die Pasteten also gegeben werden.

No. 16. Leber-Würst von Spanfärcklein.

DJe Haut samt der Lungen wird weich gesotten / die Leber aber nur ein wenig gebrühet / dann mit gutem Speck / wohlriechenden Kräutlein und Gewürtz unter einander klein gehackt / gibt gute Leber-Wurst / in die Därm zu füllen; welche überbrühet / und in Butter gebräunt werden.

No. 17. Lungen / von Spanfärcklein / gleich einer kälbernen eingemacht / und mit Wein / oder Lemoni-Safft gesäuert.

DJe Span-Sau-Lungen wird gebrühet / klein geschnitten / und in allweg der Kälbern gleich eingemacht / mit Wein und Fleischbrühe / frischen Butter / Pfeffer und Muscatnuß / gelb eingebrennt mit Zwibel / oder mit Lemoni-Schaalen und Safft / ꝛc. auch wenig Saffran.

No. 18. Leber / von dem Spanfärcklein.

DJe Leber von dem Spanfärcklein / wird in allweg / wie die kälberne Leber verkocht / wie auch das Mäglein und Krößlein / wer es gebrauchen will.

No. 19. Magen von der Span-Sau zu füllen / mit seiner einer eigenen Lungen und andern / ꝛc.

MAche von der gebrüheten Lungen und Leber ein gutes Gehäck/ mit genugsamen guten Speck/ Peterſil/ Fleiſch-Brühe / Zwibel / Gewürtz / mit wenig in Butter geröſten Semmel und Eyern / machs recht im Saltz / und füll den Magen damit ; hernach geſotten / und in Butter gebräunt/ gibs mit brauner jus, oder gelber Zwibel-Brühe.

NB. Du kanſt den Magen von dem Spanfärcklein auch füllen/ mit puren in Butter oder Speck geröſten Semel-Broſen und Zwibel / guten Kräutern/ Gewürtz/ Milchram und Eyern ; und wann er geſotten / ſo gibe diſen mit wenig gelber Fleiſch-Brühe.

No. 20. Spanfärcklein/ Viertheil-weiß braun gedämpfft/ in Auſtern/ Capry/ und ausgelößten Oliven.

SChneide dem Spanfärcklein erſtlich den Kopff ab / den Leib aber in vier Theil ; bräune / diſe Stück in Speck/ oder Butter / gieß daran weiſſen Wein mit Fleiſchbrühe einen Zwibel mit Näglein beſteckt / gewürtz mit Pfeffer und Muſcatnuß / und wanns bald geſotten / ſo brenns braun ein mit Meel / leg darzu ausgelößte Auſtern / Capry / und ausgelößte Oliven / mit Lemoni-Safft und Schelffen / in rechter Maß / ſo iſt es gut.

No. 21. Spanfärcklein / Viertheil-weiß / und gefüllter am Spiß / oder im Ofen zu braten.

DEm Spanfärcklein / (nachdem es ſauber gebutzt / und eine gute Weil im Saltz-Waſſer gelegen / und mit den hintern Füſſen aufgehenckt / und ein Koch-Löffel in den Halß geſteckt worden / damit die Feuchtigkeit beſſer kan herausfliſſen/) ſoll das Köpfflein abgeſchnitten werden / alſo gan-

gantzer / oder es kan auch nach der Länge zerspalten werden / und bey den vordern Viertheilen am Hals verbleiben / zertheil also das Spanfärcklein in vier Theil / und untergreiff sowohl die hintere als vordere Büglein / und füllts mit unterschiedlicher guter Füll von seinem Lünglein und Leberlein / wie erst zuvor beschrieben worden / oder mit Bratwürst-Brät / oder anderer guter Füll von Kälber-Brüßlein und Euterlein / Grünes mit / oder ohne Eyer / doch aber nicht zu naß / mit rechter Maß im Saltz und Gewürtz / vermache das Ort wohl / wo die Füll ist eingeschoben worden / daß es im Braten nicht wieder herauß gedrungen wird / stecks an Spiß / laß wohl trücknen bey dem Feuer mit stetem Umbraten; hernach beschmiers erstlich mit Speck / und wann dises wohl getrücknet / so begieß mit Butter / laß ihn wohl auf dem Braten verfäumen / hernach wische solchen glatt von der Haut / und laß also am Braten rösch genug werden; oder begieß die gefüllte / oder ungefüllte Spanfärcklein-Viertheil / wann sie zuvor wohl seyn gestupfft worden / mit der Spick-Nadel / wegen des Blatterich-werden / mit zerlassenem Butter / und lege etliche Speck-Schnitzlein darauf / schieß im Ofen / und brats darinnen / sie werden so gut / als an dem Brat-Spieß.

No. 22. Spanfärcklein / zum selchen / so gut in Mannester / Reiß / grünen / oder dürren Erbsen / Gersten / und anderst / auch braunen Speisen.

Schneidt das gebutzte Spanfärcklein / erstlich unter sich / hernach auch am Rucken von einander durch das Köpfflein durchauß; saltze es wohl / und reibs mit gedürrten Majoran-Stup / und Kuttelkraut auch zimlich ein / aber zuvor nimm das Hirnlein ausdem Köpfflein / und schneide die Kruspel aus dem Näßlein / damit es nicht schmeckend wird / wie auch die Niernlein / hernach hängs in Rauch / aber in kein zu gähe Hitz / sie seynd in kurtzer Zeit geselcht; und wann sie in

Reiß / Erbsen / oder Gersten Stücklein- weiß gesotten werden/ geben sie gar einen guten Geschmack.

No. 23. Spanfärckleins-Knödlein.

Diese werden von dergleichen Brät/ Semmel/ süssen Ram/ Eyrn / auch Rind- oder guter Schweins-Feisten / und Gewürtz mit nothwendigen mehreren Saltz verfertiget/ sonst wie die Knödlein von Hüner-Brät / oder Kalbsfleisch: Dann das Schweinsfleisch muß wegen seiner Süsse/ ein wenig stärcker gesaltzen werden.

No. 24. Spanfärcklein gehackt/ in die kleine Gehäck-Pastetlein / oder auf die Schüssel / mit unterschiedlichen Beysatz / als Pinioli, und schwartzen Wein-Beerlein / Capry und Lemoni-Schelffen / mit Pinioli und Maurachen; mit Dardoffeln/ oder andern Schwämmen; auch mit Ochsen- Marck und Krebs-Schweifflein.

Das Brät von Spanfärcklein wird überbrühet/ oder mit einem gespickten Zwibel in Butter geröst mit Gewürtz und wenig Majoran-Stup / hernach mit rinderner Feisten / und wenig übersottenen Speck klein gehackt/ mit Wein und Petersil-Kräutlein vermischt / und mit denen in Düttlein angezogenen Beysätzen / ingleichem mit Lemoni-Schelffen und Safft auch nöthigen Saltz versehen / ist gut / auf eine Schüssel in die Gehäck-Pastetlein / oder in die Kräpfflein / so im Schmaltz gebachen werden.

No. 25. Spanfärckleins-Füßlein.

Diese werden in allweg zugericht / wie bey denen Kalb-Schaaf- und Lamm-Füssen zu ersehen; aber sie seynd im Geschmack die besten aus allen Füssen; also dienen sie

sie gesottner zum Bachen aus Taig / oder Eyern / zur Fricasse, in gelber Zwibel-Brühe / in der Kälber-Sultz / in Ram / in Senff / in braunen Zwibel / in Lemoni / vor Krancke gebachner in Meel / und in einer süssen Wein-Beerlein und Wein-Brühe / mit eingebrennten Semmel-Brosen / auch in unterschiedlich gemischte Speisen / mit andern Sachen zu vermischen.

Das Siebende Capitel.

Beschreibung des roth- und schwartzen Wild-prets. Erstlich: Der Hirsch mit dem Wild-Stuck / vom Kopff biß auf die Füß / bestehend in 37. Stucken / oder Veränderungen / mit dem Hirsch-Kalb.

No. 1. Hirschen-Kopff / mit dem Gewicht / zu einem Schau-Essen.

WAnn der Hirsch gefällt / so nimm den Kopff / sammt dem Gewicht / mit Haut und Haaren herab; butz den Kopff / mit warmen Wasser von den Haaren / gleich wie man die Ochsen-Füß butzt; säubere auch das Maul und die Zung / so gut du kanst; dann siede ihn in einem eingemauerten / oder andern verzinnten Kessel / in Wasser / Saltz / Eßig und Gewürtz; wie man einen Schweins-Kopff siedet; jedoch mit Vortheil / damit du die Gewicht / oder Hörner nicht verbrennest; wann er gesotten / und wieder kalt ist / so thut man den Hirsch-Kopff sauber beschneiden / und ausbutzen / die Geweyh nach Belieben versilbern / oder vergulden / und gibt ihn vor ein Schau-Essen; steckt auch einen Apffel / oder was Grünes ins Maul.

NB. Man kan auch von einem Hirschen-Kopff sowohl / als von einem Ochsen- oder Schweins-Kopff einen Preß-Käß ma-

machen; wie bey dem Ochsen: N°. 2. in dem Ersten Capitel zu finden.

N°. 2. Die Hirschloser/ oder die Ohren von dem Hirschen gut zu kochen.

WAnn der Hirsch gefällt/ so werden die Ohren sammt dem daran stehenden Fleisch gantz biß auf das Bein herab geschnitten; dieselbige mit heissen Wasser von denen Haaren/ und allen s. v. Unflat gereiniget/ (und sammt dem Schlund in gesaltzen Wasser wohl) aber nicht zu weich sieden gelassen/ dann nachmahls wieder ausgebutzet/ und gleich einer Lungen klein und langlecht sieden lassen; hernach gibs in gelber Zwibel- oder Lemoni-Brühe/ mit Wein-Eßig/ oder Lemoni-Safft; oder auch in einer Fricasse, mit klein-gehackten Petersil/ Eyerdotter und Lemoni-Safft.

NB. Das Hirn vom Hirschen/ kan gleich dem Ochsen- oder Kalbs-Hirn verkocht werden.

N°. 3. Jung- aufgeschossne Hirschhorn zu kochen/ die noch gantz weich und haarig seynd.

WAnn du dergleichen bekommst/ so schneid das Weiche herab/ brühe sie im heissen Wasser/ so gehen die Haar herab; butze sie sauber/ und siede sie sammt der Gail von Hirschen/ in gesaltzenem Wasser und Eßig/ wann sie gesotten/ gebutzt/ und wieder kalt seynd; so schneide sie geblättelt/ gewürtz und röst's in Butter/ gibs mit Lemoni-Safft in der Fricasse, oder anderen guten/ gelben Zwibel-Brühe.

N°. 4. Hirschen-Zung/ frischer/ oder geselchter zu kochen.

DUrchziehe die Hirschen-Zung frischer/ doch übersottner/ mit angemachten grob- und langen Speck nach der Länge/ oder schlems/ oder gar überzwerch; damit/ wann solche

solche nach dem Sud Blättlein-weiß aufgeschnitten / eine wohl-gespickte / und mit Speck reichlich versehene Wurst darstelle; rösts hernach im Butter mit Sardellen und wenig Meel / oder laß im Spanischen Wein mit saurem Milchram wohl kurtz einsieden / mit wenig Gewürtz / wohl-riechenden kleinen Kräutlein / Lemoni-Schelffen / Zimmet-Stup / auch ein Zwibel mit gantzen räffen Nägelein/und gibs mit einer gesottnen Hirschen-Brust / so mit Bratwürst-Gehäck / oder / mit einer feisten Lungen-Füll gefüllt / und zugericht ist / warmer zur Tafel.

No. 5. Hirsch-Zungen/ unterschiedlich zuzurichten.

DJe Hirsch-Zungen wird so unterschiedlich / als die im Ersten Capitel beschriebene Ochsen- oder im andern Capitel beschribene kälberne Zungen: nur mit disem Vorbehalt / wann der Hirsch schon gar alt ist / so hat sie auch länger zu sieden.

No. 6. Von Hirschen-Halß / Fürschlag / oder andern Theilen / dises Wildprät's.

DEr Halß-Fürschlag/oder andere Theile dises Wildprät's/ werden in Stucken zerhackt / auf unterschiedliche Weiß gesotten / gedämpfft / gebraten / gebräunter in die Pasteten / mit Zwibel eingemachter / in sauern Ram gedünster / mit Capry / Wachholder-Beer / mit Speck und Knoblauch / oder in süsser Brühe zugerichter / und also unterschiedlich zu verkochen / findest du bey dem Rindfleisch im Ersten Capitel zur Genügen / absonderlich bey denen Lungen-Braten.

No. 7. Rothes / oder Hirschen-Wildprät in Wachholder-Brühe.

DEr Halß / oder anders Wildprät vom Hirschen wird zerhackt / sauber gewaschen / eingesaltzen / mit Wasser und

Eßig gesotten / und in einer Cronabet- oder Wachholder-Brühe gegeben / und die mach also: Zerdrucke die Wachholder-Beer im Mörsel / oder mit dem Walger / dann brenne ein gerieben Brod / oder Meel braun / hernach mische den Zwibel klein / oder grosser darunter / und wann er auch gelb / so wirff die zerdruckte Wachholder-Beer darein / rührs um / und gieß gleich Wein / Suppen / Eßig darein / mit Gewürtz / machs recht in der Dicke / laß das Wildprät darinnen gar kochen / treib die Brühe durch / oder gibs also nach Belieben.

N°. 8. Roth / oder Hirschen-Wildprät in süsser Brühe.

DAs Wildprät wird zerhackt / mit Wasser und Eßig zugesetzt / verfäumt / und mit Pfeffer / Imber / Zimmet und Näglein / gewürtzt / auch so es frisch und nicht schon vorhin eingesäurt / gesaltzen / und mit Zucker zimlich kurtz eingesotten / mit Meel / oder geriebenen Brod / recht eingebrennt; auf die Letzt / gib den Geruch von eingemachten / oder frischen Citronen oder Lemoni / ist das Wildprät gar gut / mit Pomerantzen-Schelffen und Safft / mit Zucker vermengt / oder mische darunter abgezogene Mandeln / mit gebutzten Rosinen / oder ausgelößten Datteln.

N°. 9. Rothes Wildprät in Capry / sauer / oder süß.

DAs Wildprät wird mit Eßig und Wasser abgekocht / mit Lorbeer-Blättlein und gespickten Zwibel / oder zuvor auf dem Rost wohl abgebräunt / hernach mit Meel / oder Brod gelb eingebrennt / mit Capry / Lemoni-Schelffen und Gewürtz / und mit einer kurtzen Brühe versehen / und nach Belieben sauer / oder süß / mit klein- oder grossen gerösten Zwibeln zubereitet.

No. 10. Rothes Wildprät in einer pohlnischen Aepffel-Brühe.

WAnn das Wildprät gebührend gesotten/so röste viel klein-geschnittene Zwibel/und dergleichen gute und saure Aepffel/ in Schmaltz / oder Butter mit wenig Meel; gieß daran wenig Brühe / Wein/ oder Eßig/ Zucker / Gewürtz mit Zimmet / auch wenig Saffran / mit wenig Lemoni-Scheiffen/ treibs durch / oder gibs gleich also; nicht zu dünn über das Wildprät / wann aber dise Brühe durchgetrieben wird / so können auch Näglein darein genommen werden.

No. 11. Rothes Wildprät in unterschiedlich hernach benandte Brühen auf obig-beschriebene Weiß zuzurichten.

MAn macht auch das Hirschen- oder rothe Wildprät / in Zwibel-Brühe sauer auch mit Scharlott/ Porri, Knoblauch/mit Coriander/Speck/unzeitigen Wein-Trauben/ und Agres/ &c. Item/ in Weichseln/ oder Maulbeern/Johannes-Beerlein/ Weinschädlein/ Imbeer/ und andern guten Säfften/ Höschäpöschen-Saltzen / Röschpellen/ &c.

No. 12. Hirschen-Brust zu füllen / und am Spiß / oder im Ofen gebraten/ mit einer guten Sardellen- Lemoni- Capry- Zwibel- oder Wachholder-Brühe.

NImm eine/ oder mehr Brüst von frischen Hirschen / wann sie mit dem Schuß nicht verderbt worden / wässere sie wohl weiß / hernach planschiere sie auf dem Rost / oder in siedigem Wasser / daß du sie sauber kanst spicken / hernach fülls mit einem guten/feisten Gehäck/oder mit einem guten Bratwürst Brät / brats am Spiß / oder im Ofen / fein safftig/

und

und gib eine gute Sardellen-Brühe darüber; oder du kanst es zuvor übersieden / wann sie schon gefüllt ist/ biß auf den halben Theil genug / und erst hernach spicken/ und am Spiß / oder in dem Ofen gar abbraten.

No. 13. Hirsch-Rucken gantzer / oder ausgelößter zu kochen / oder zu braten.

SEn Rucken zu braten / so wird er gehäutlet/ gesaltzen/ gespickt / in sauren Ram / mit Eßig / Kräutern / Lemonischelffen / gedämpfft / oder mit Speck / Zwibel / Knoblauch und Eßig / oder mit Capry- Sardellen- Agres- oder unzeitigen Wein-Trauben-Soß / gebratner zu geben / oder auch mit einem süssen Safft / (die erst No. 11. vor der Brust seynd benennt worden) darüber gegossen.

No. 14. Ruck-Braten von Hirschen / ausgelößter / mit Cucumern in sauren Ram / oder durchgetrieben / in gelber Brühe.

VOn Hirschen werden die Ruck-Braten gehäutlet / ausgelößt / gesaltzen und gespickt / in saurem Ram und Eßig gedämpfft / und ehender diser gar fertig/ mit gescheelten und blättlet-geschnittenen Cucumern / und nothwendigen Gewürtz eingericht/ gantz abkochen gelassen; oder man muß es mit einer sauren Zwibel-Brühe lassen überhalb kochen/hernach gib die geschnittene Cucumern darzu / laß gar kochen mit seinem nothwendigen Gewürtz/ hernach treib die Brühe durch/und gibs an die Ruck-Brätlein/ und also kan es mit dem Gebratenen auch geschehen.

No. 15. Hirsch-Rucken / ausgelößt in die Pasteten / kalt/ oder warm / zuzurichten.

HÄute den Hirsch-Rucken/saltz / paitz/und spicke diser mit angemachten Speck von Gewürtz und guten Kräutern / richte diser

disen außgelößten Hirsch-Rucken / mit einem guten Fäsch vom frischen Wildprät / der mit Speck / oder Ochsen-Marck / auch Sardellen / Zwibel / Lemoni-Schelffen / Semmel und Eyerdottern wohl angemacht / in die Pasteten / leg wohl Butter / Gewürtz / Rosmarin und Zwibel darein; decks zu / und bachs; wie in dem Bacherey-Buch mehrers zu finden / absonderlich werden sie gut / wann man dünne Schnitzlein vom geselchten Schuncken auch guten frischen Butter darzu nimmt.

No. 16. Die ausgelößte Hirsch-Rucken zu dämpffen / wie die Beuf à la Mode, warm / oder kalter zu geben.

DJe Hirsch-Rucken werden ausgelößt / in fein grosse Stücker geschnitten / mit grossen wohl-gewürtzten Speck durchgezogen / und gleich dem Rindfleisch / so Beuf à la Mode genannt / und im Ersten Capitel bey dem Ochsen zu finden / gedämpfft / warmer gegeben / oder auch also kalter aufgeschnitten.

No. 17. Ausgelößte Ruck-Braten vom Hirschen / gleich denen Fricantoen gebräunt und gedämpfft / braun oder gelb.

DEr außgelößte Ruck-Braten wird überzwerch geschnitten / gewürtzt / geklopfft / gespickt / offner gebräunt / oder zugedeckter gedämpfft / und mit wenig Meel eingebrennt / und muß mans mit Wein-Eßig / und Fleischbrühe / kurtz einsieden lassen / leg Capry / Lemoni / Zwibel / oder Sardellen darzu; versaltz es aber nicht / und gib acht / daß dir nicht zu spehr wird.

No. 18. Von ausgelößten Hirsch-Rucken / Rollen zu füllen und zu braten / wie die Kälber-Vögel.

ES werden die ausgelößte Ruck-Brätlein nach der Länge geschnitten zu dünnen Flecklein / geklopfft / wenig gesaltzen /

gewürtzt / und aus einander gelegt ; dann hacke guten Speck / Niernfeisten / Zwibel / Petersil / oder auch andere gute Kräutlein und Sardellen / alles gantz klein ; fülle die zubereitete Fleckle in mit diser Füll / oder nimm gar ein gutes Bratwürst-Gehäck darunter / und rolle sie zusammen / und brats am Spiß im Safft / oder dämpffe sie / gleich einer Pasteten in dem Ofen ; gebts auch also mit einer Austern- oder Sardellen-Brühe versehen / ist auch eine gute Pasteten-Füll.

No. 19. Hirsch-Rucken zu Presolen / oder Carbonädlein gemacht / gebraten auf dem Rost / oder ausgebräunter gedämpfft.

NImm den halbierten Hirsch-Rucken / schieb das Fleisch zuruck von denen Ripplein / schneids ordentlich nach denen Beinern / klopffs / besprengs mit Saltz und Gewürtz / ziehs durch zerlassenen Butter / oder Speck / besäes mit angemachten Semmel-Brosen / oder bräun sie unbesäeter / in einem Casserol mit Butter und Speck / oder mit wenig Meel / nimm Wein-Eßig / mit wenig Fleisch-Brühe / oder Wasser / laß zugedeckter mit Rosmarin / Lemoni-Schelffen / oder Capry gar dämpffen / biß sie gut seyn.

No. 20. Allerhand Würst / von frischen Hirschen-Brät / mit Speck und Gewürtz zu machen.

ES seynd dise genugsam beschrieben bey dem Ochsen und Rind / in dem Ersten Capitel / oder bey dem einheimischen Schwein in dem 5. Capitel / wird also der Geehrte Leser dahin mit Höfflichkeit gewiesen.

No. 21. Rothes Wildprät / oder vom Hirschen / gut gedämpfft.

NImm Hirsch / oder anders Wildprät / setz es zu / mit Wasser / Eßig / auch wenig Saltz / laß es verfäumen / sodann

sodann gewürtze es mit Pfeffer / Imber / und ein wenig Nägelein ; wirff darzu braun Brod im Butter geröst / mit viel kleingehackten Zwibeln / und solchen kleinen Speck / zerropffte Lorbeer-Blättlein / laß zusammen sieden / so wird es gut / die Brühe soll aber just recht / und nicht zu viel seyn ; wer will / nimmt auch zerdruckte Wachholder-Beer darzu.

No. 22. Die Griff / oder das Bauch-Fleisch / vom Hirschen / gekochter zu bachen.

NImm die Griff / siede sie in Saltz-Wasser und Eßig / wohl weich / und verfäume sie sauber / und laß es wieder abkühlen / und sauber abbutzen ; hernach schneid Finger-dicke Schnitz daraus / in der Gleichheit denen Bratwürsten / besprengs mit Saltz / melbige sie wohl / und bache sie aus Schmaltz / wie die Fisch / und geschwind heisser von der Pfannen / mit einem sauren Pfeffer-Brühlein zu Tisch gegeben ; gelb mit Zwibel / oder Lemoni.

No. 23. Die Hirsch-Geil wird verkocht und zugericht / wie die von denen Böcken.

NImm die Geil von dem Hirschen / mach auf der Seiten ein Schnittlein darein / zieh die grobe Haut herunter / wasche sie aus / übersiede auch also in Saltzwasser / so kanst du sie auch also aufschneiden und auslösen / wirff die äussere Haut hinweg / der Kern wird aber in vier Theil nach der Länge / oder überzwerch geschnitten / gesaltzen / gewürtzt / durch Butter gezogen / auf dem Rost / oder in der Pfann mit Butter geröst ; gibs warmer / oder melbige sie ein / wann sie zuvor wohl seynd abgetrücknet worden / und bachs in einem gar heissen Schmaltz etwas rösch / und gib Lemoni darzu / oder den Safft darüber / nach Belieben / aber sie müssen also warmer gegeben werden / mit gebachenen grünen Kräutern ; sie seynd auch gut weiß-gesottner / oder gleich also roher in Butter mit wenig Meel gedün-

ster / wie die Brüßlein mit wenig Wein und Lemoni zu verkochen / oder in allerhand Raguen / und weiß- gemischten Speisen / oder Fricassen / und Gehäck zu mischen / wie auch in die kleine Pastetlein.

No. 24. Magen vom Hirschen.

DEr Magen kan verkocht / gefüllt / gebraten und zugericht werden / gleich wie der Rinderne / oder Ochsen- Magen im Ersten Capitel/ oder wie der Kälber- Magen in dem andern Capitel / ist also der Geehrte Leser dahin gewiesen.

No. 25. Niern vom Hirschen.

NImm die frische Niern / sammt der Fette herauß / wirff sie in daß frische Wasser / schneid das Geäder- Werck darvon/ saltze sie wohl / und pfeffers / steck sie an Spiß/ laß sie braten / biß sie ein schöne Farb bekommen / und im Safft gebraten / und also vom Spiß zur Tafel getragen/ mit Lemoni- Safft / und säumenden Butter / beobachte damit sie nicht kalt werden.

NB. Man kan sie auch in Butter und Sardellen rösten/ oder in ein Fricasse geben / oder in ein Ragoo.

No. 26. Hirsch- Zemmer gut zu kochen / mit säumenden Zimmet- Brod.

WAnn der Hirsch- Zemmer gut und noch gantz frisch / kan er den Abend zuvor mit Saltz und zertruckten Wachhol- Beeren wohl eingerieben und gesaltzen ; dann in gesaltznem Wasser mit Eßig und sauren Wein vermischt / zugesetzt / und wohl versäumt werden/ hernach wirff Zwibel/ zerropffte Lorbeer- und Salbey- Blätter / Rosmarin / Lemoni- Schelffen/ und gantzes / oder grob- gestossenes Gewürtz darzu ; unterdessen richte in eine Pfann ein zimliches Stuck Butter / mit geriebenen

benen Brod / wohl Zucker und gestossenen Zimmet / mit wenig Nägelein-Stup: und wann der Zemmer recht gesotten / so bräune diſen auf dem Rost / oder in dem Ofen / und wann du ihne anrichtest / so röste diſes angerichte Brod so lang / biß der Butter wohl säumet; hernach gib es darüber und herum / und gibe es gleich zur Tafel: wo man keinen warmen Ofen hat / so legt man ihn auf den Rost / oder auch gleich aus der Brühe / und das Brod darüber. Oder / sobald der Zemmer genug gesotten / wird diſes Brod in Butter geröster / und wohl säumiger darüber gegeben / und biß zum Anrichten in warmen Ofen gethan / gieß eine von denen obigen süssen Brühen in die Schüssel / unter den Zemer / und mit beliebigen ausgebachenen Regallen und Kräutlein geziert.

No. 27. Zemmer vom Hirschen in einer Sardellen / Capry / unzeitigen Agres- Wein- Trauben- oder braunen Zwibel- Brühe zu geben.

WAnn der Zemmer auf erst- bemeldte Weiß im Sud / nach dem Verfäumen ist eingericht worden / so kan der Zemmer / wann er genug gesotten / mit Butter / oder seiner Fette begossen / mit geriebenen Brod beſäet / auf dem Rost / oder im Ofen gebräunt werden; hernach gib eine deren in dem Tikul benannten Brühen darüber / und regaliers mit Gehäck-Pastetlein / oder Kräpflein / oder Schmaltz-Gebachnen.

No. 28. Zemmer in die Pasteten.

DIſe Zurichtung von denen Hirsch-Zemmern in die Pasteten / ist schon an seinem Ort bey der Bacherey zu sehen.

No. 29. Hirsch-Zemmer / gedämpffter.

DEr Hirsch-Zemer / der nicht gar zu fett ist wird / gepaitzt / mit groben wohl- gewürtzten / und mit gehackten wohl- riechen-

chenden Kräutern / angemachten Speck durchzogen / mit Sardellen / Gewürtz / Saltz / gespickten Zwibel / Lemoni-Schelffen / Butter und Speck in einem verschlossenen Kessel mit der Paitz wohl gedämpfft / ist gut mit seiner eigenen Brühe / durchgetrieben / und gelb eingebrennt / sauber regaliert.

No. 30. Hirsch-Schlegel zum Braten zuzurichten.

DEr Hirsch-Schlegel kan gleich andern Schlegeln geschlagen / gesaltzen / gepaitzt / gespickt / und im Safft gebraten / und mit einer Sardellen-Capry / Lemoni- oder mit Cucumern in einer sauren Ram-Brühe versehen / mit Lemoni-Schelffen gegeben / auch mit Kräutlein und Pomerantzen regaliert werden.

No. 31. Hirsch-Schlegel / wann sie gar groß.

WAnn das Tractament nicht darnach beschaffen; so wird er zertheilt / oder gespalten / und auf obige Weiß gesaltzen / gepaitzt / gespickt / und am Spiß / oder in den Ofen / mit seiner Paitz / und wohl Butter / oder Speck gebraten.

No. 32. Hirsch-Schlegel zur Pasteten-Füll / kalt / oder warm.

DEr Hirsch-Schlegel / wird nach der Länge in feine Stück geschnitten / gesaltzen / gespickt / mit angemachten / gewürtzten und groben Speck gespickt / gepaitzt / oder zuvor auf dem Rost gebräunt; gibt gute warme und kalte Pasteten.

No. 33. Hirsch-Schlegel / gleich denen Lungen-Braten warmer / oder kalter aufzuschneiden.

AUs dem Hirsch-Schlegel / wann er sauber gehäutlet / zu lauter langen Blättlein geschnitten / aber nicht überzwerch / solche gesaltzen / mit angemachten / groben Speck gespickt / einge-

eingepaitzt / und gleich denen Beuf à la Mode gedämpfft / seynd gut in der Noth / kalter aufzuschneiden auf Teller / klein / oder grossen Schüsseln / oder sauber gespickt; mit sauren Ram und guten Wein gebraten / oder / wie andere Lungen-Braten / mit Butter und Speck begossen / und mit einer sauren oder süssen Brühe versehen / warmer zur Tafel gegeben / seynd allweg gut.

No. 34. Hirsch-Läuff / oder Füß.

WAnn sie gebutzt; können sie gleich andern Füssen weich gesotten; zerlegt / sauber ausgebutzt / gebachen / in süsser / oder sauerer Brühe eingemacht / fricassirt / in allerhand Sardellen / Lemoni / und unterschiedlichen Zwibel-Brühen eingemacht und verkochet werden; aber sie werden selten gebutzt / wegen wenigkeit des Fleisches.

No. 35. Vom Wild-Stuck.

DIses wird allenthalben dem Hirschen gleich verkocht / biß auf das Euter / welches mit dem Küh-Euter gleich kan zugericht werden; als nemlich gesotten / in Blatten geschnitten / mit Gewürtz / Petersil-Kräutlein / und angemachten Brod / nachdem sie durch Butter gezogen / wohl beyderseits bestreut / und auf dem Rost / oder in dem Ofen im Safft gebraten; oder gleich denen Bratwürsten / mit Butter und Speck in der Pfannen geröst / mit wenig Sardellen / Eßig / ꝛc.

No. 36. Euter vom Wild-Stuck eingemachter / wie die Lungen / oder zum Gehäck gemacht sauer oder süß.

WAnn das Euter wohl verfäumt / und auch weich genug gesotten; so kan es der kälbernen Lungen gleich / langlecht / oder dünn geblättlet / oder zu einem Gehäck kleingeschnitten werden; mit kleinen Zwibel / gelb eingebrennt / mit

seinem

seinem nothwendigem Gewürtz / und Saltz/ auch nothwendigen Säure/mit klein- gehackten Petersil; Item/man kans mit Lemoni- Schelffen und Capry/mit Wein und Lemoni- Schelffen; mit Pinioli und schwartzen Wein- Beerlein / oder auch lang- oder blättlet geschnitten/ fricassirt werden.

No. 37. Beschreibung von dem Hirschen- Kalb.

DAs Hirsch- Kalb ist auch gut/und wann es noch jung/und in der Gröss und Schwere / wie ein Reh / oder auch grösser ist / so wird es auch gleich dem Reh / und Deendlein verkocht / eingemacht / die Schlegel und Rucken gespaitzt / gespickt / gebraten und zugericht / wie die nachfolgende Reh / Gämbs / Deendel / und auch die rechte kälberne Schlegel / ꝛc. Dise Hirsch- Kälber seynd auch köstlich in die Pasteten / ꝛc. mit gleichen Gemächt und Brühen / wie in dem Bachorey- Buch nach Genügen zu finden / wird also der geehrte Leser dahin gewiesen.

Das Achte Capitel.

Von dem Deendel / von dem Kopff biß auf die Läuff / bestehend in 16. Speisen / oder Veränderungen.

No. 1. Kopff/vom Deendel/ mit sammt den Geweihen/ gantzer zu kochen / warm / oder kalter zu geben.

DEr Deendel- Kopff wird mit Haut und Haar herab geschnitten/mit heissen Wasser sauber gebutzt/ die Zungen durch den Hals mit den Drossen ausgeschnitten; im Saltzwasser wohl und sauber verfäumt/ heraus gezogen/ im kalten Wasser / das Maul / die Augen / und die erste Haut von

Gäus-

Gäumen heraus gebutzt / die Geweih herab gedräht / den Kopff in ein grobes Serviette gebunden / mit Eßig und Wein / Zwibel / Lemoni / zerropfften Lorbeer-Blättlein / Rosmarin an die statt gesotten / und wann die Geweyh / bey dem ersten Sud sich nicht geben möchten / wegen Alter des Thiers / so probiere es anjetzo; dann geben sie sich anjetzo nicht / so müssen sie schon am Kopff verbleiben; doch können die Hörner verguldt / oder versilbert werden; gib ihn warmer auf ein sauberes Tisch-Serviette, mit seiner / mit Semmel-Schnitten durchgetriebenen Brühe / oder mit einer Sardellen-Suppen zimlich kurtz; wilst du ihn aber kalter geben / so gib scharpffen Eßig / mit wenig Pfeffer darüber; regaliers mit frischen Kräutern und Lemoni / und wann die Hörner herab / so setz sie wieder darauf.

No. 2. Hirn vom Deendel.

VOn disem kanst alle dise Speisen machen; was von dem Kalb- und Lämmlein-Hirn kan zugericht werden; weilen es aber sehr ungesund / so muß es vorhero wohl gesotten / gewürtzt / und zugericht werden.

No. 3. Die rauchen Deendel-Zincken / mit der Gail.

DIse werden vom Kopff geschnitten / gesotten / sauber gebutzt / hernach in Blättlein geschnitten / wie auch die Gail / wann die grobe Haut von der Gail genommen / so schneids in runde / oder langlechte Theil / machs mit wenig Meel in Butter gedämpfft / mit Wein und Lemoni-Schelffen gehörigen Gewürtz / und nothwendigen Saltz kurtz und gut / gleich wie bey dem Hirschen / in vorhergehenden Capitel / zurecht.

No. 4. Zungen vom Deendel.

DIse können auch denen Rinds- und Kalbs-Zungen / im Ersten und Andern Capitel gleich zugericht werden / frisch- und geselchter.

No. 5. Halß / Läuff / Brüst vom Deendel.

DIse / wann sie zerhackt / gebutzt / gesotten / oder sonsten abgebräunt auf dem Rost / oder ausgebräunt aus dem Schmaltz / oder Speck / so können sie in allen disen Brühen sauer und süß zugerichtet werden / wie das rothe Wildprät von den Hirschen ; wie auch also gedämpfft / in die Pasteten eingericht / und gut verkocht werden ; wann aber die vordern Läuff nicht zerschossen / kan man sie häutlen / saltzen / auf dem Rost lassen anlauffen / und sauber spicken / und zu denen Schlegeln / oder Hinderläuffen gebratener geben.

No. 6. Rucken von dem Deendel / gebraten / in sauer / oder süsser Brühe.

DIse werden ordinari gantzer gehäutlet / gesaltzen / und sauber mit Speck gespickt / und dann gepaitzt / oder ohne Paitz gebraten / hernach mit einer Sardellen- Capry- Lemoni- oder Citronen- Brühe gegeben / und wer dise Brühen nicht gern sauer nimmt / der mache solche süß / mit Zucker und Zimmet / oder nehme einen Weichsel- Maulbeer- oder Johannes-Beerlein- Rübeßlein- Agres- oder Weinschädlein- Safft darunter / mit Wein vermischt / regaliers mit Lemoni- und grünen Kräutern / mit wenig Meel oder Brod eingebrennt.

No. 7. Ausgelößte Rucken- Brätlein vom Deendel zu braten.

DJe Rucken von den Deendlen / wann sie gehäutlet / werden mit Speck sauber gespickt / und auf obige Weiß / wie

andere Ruck- und Lung-Braten zugericht/ brat sie in Safft/ oder man gibt eine braune saure Nägeleins-Brühe darunter/ regaliers mit Lemoni/ und grünen Kräutlein.

No. 8. Carbonädlein/ oder Presolen/ von den Deendel-Rucken zu machen/ und auf dem Rost zu braten/ mit saurer/ oder süsser Brühe.

MAn nimmt den nach der Länge halbierten Deendel-Rucken/ schiebt das Brät von denen Ruthen oder Rippen (soviel müglich) zuruck/ hackt sie ledig/ eines nach dem andern/ zerklopffet sie wohl mit einem breiten Messer-Rucken/ zimlich dünn/ und wann das Wildprät annoch frisch/ saltzt mans/ und ziehts durch zerlassenen Butter/ bestreuts mit angemachten Semmel-Brosen vom Gewürtz/ und wohlriechenden Kräutern/ beyderseits/ bratets im Safft auf dem Rost/ und gibt säumenden Butter/ mit Eßig darüber/ regaliers mit im Taig gebachenen Vögeln/ und ausgerösten Kräutlein.

No. 9. Carbonädlein von Deendlen/ mit Coriander und Dardoffel-Oel/ frischer auf dem Rost gebraten.

MAch/ hack/ klopff und saltz die Carbonädlein von den nach der Länge genommenen/ halbierten Drendlen-Rucken/ auf obgeschriebene Weiß/ hernach nimm halbzerlassenen/ süssen und frischen Butter/ mit soviel guten/ (und nicht schon übel-riechenden) Dardoffel-Oel vermischt/ ziehe die Carbonädlein durch/ und mach die Semmel-Brosen mit gestossenen Coriander und Fenchel/ Pfeffer/ Imber und Muscatnuß an/ (ohne Kräutlein) bestreue die durch den Butter und Oel gezogene Carbonädlein geschwind auf beyden damit/ und legs auf den Rost/ gib ihnen eine starcke Glut/ brats im Safft was schnell herab/ und sieh/ daß die Glut nicht Flammen faßt/ begieß mit disem Butter und Oel/ und gibs von der Glut geschwind zur Tafel.

No. 10. Carbonädlein von dem Deendel/ohne Brod oder Semmel gebraten/ oder gebräunt/ in allerhand sauren/ oder süssen Brühen/ in sauren Ram/ mit Kräutlein und Lemoni/ mit Cucummern/ oder Wachholder-Beer zerdrucker und durchgetriebener.

WAnn die Carbonädlein von dem nach der Länge halbierten Deendel-Rucken seynd gehackt/ zerklopffet und gesaltzen worden/ so bräune sie aus halb Butter und Speck/ mit wenig Meel/ oder bräune sie auf dem Rost im Safft/ mit disem Butter und Speck begossen; hernach mach eine gute braune Sardellen- oder gelbe Capry- Zwibel- Knoblauch- Agres- oder unzeitige Wein- Trauben- Brühe/ mit Lemoni oder Kräutlein darüber; oder eine süsse Brühe/ von Pinioli, und schwartzen Wein-Beern; abgezogenen Mandeln/ und geklaubten Rosinen/ oder von Weichseln- Maulbeer- Rübeßel- Weinschädlein-Safft/ mit Zucker/ Wein und Lemoni-Safft recent gemacht/ oder mit sauren Ram/ Lemoni und andern wohlriechenden klein-gehackten Kräutlein/ mit Cucummern/ blättlet-geschnitten/ in sauren Ram/ mit disen Carbonädlein gekocht/ oder diser Brühe durchgetrieben/ oder zerstossene Wachholder-Beer in sauren Ram ein wenig kochen lassen/ hernach durchgetrieben/mit nothwendigem Gewürtz und Saltz an die Carbonädlein geben/ und darmit kochen lassen/ oder mit spanischen Wein/ und wenig sauren Ram/ Gewürtz/ wohl zugedeckter kurtz einkochen und dämpffen lassen/ oder mit Datteln/so ausgelößt von denen Körnern/ mit abgezogenen Mandeln/ Zimmet/ und Lemoni-Safft; doch können zu allen disen Brühen Lorbeer-Blättlein gelegt werden/ so einen sonderlich guten Geschmack allen Speisen und Brühen geben; regaliers nach der Einrichtung trucken/ oder naß/ sauer/ oder süß; Item/ mit gebratenen und gestossenen Castanien in Wein gesäuert/ gelb eingebrennt und durchgetrieben.

No. 11. Ausgelößte Rucken von Deendlein/ in die Pasteten / oder im Casserol zu dämpffen.

NJmm die ausgelößte Deendel-Rucken / saltz und spicke sie mit angemachten / groben Speck / vom Gewürtz und wohlriechenden Kräutlein; paitz sie ein/ mit Eßig / Zwibel / Lemoni / Rosmarin / Lorbeer-Blättlein / Wachholder-Beer zertruckt / mit wenig solchen Knoblauch / ꝛc. welches bey der Bacherey ausführlicher zu finden ; oder richts mit Butter und Speck-Schnitzlein in ein Casserol mit wenig Meel / bräune sie wohl / hernach richts mit gespicktem Zwibel / Nägelein / Lemoni / Rosmarin / mit der halben durchgesiehenen Paitz / weniger Fleischbrühe / nothwenigen Gewürtz ein / vermach das Casserol / oder richts in einen Preß-Kessel/ laß wohl zugedeckt genug und kurtz eindämpffen / und gibs.

NB. Und also können auch die unausgelößte Deendel-Rucken zugericht werden.

No. 12. Ausgelößte Ruck-Brätlein von Deendel / zu füllen / wie die kälberne Vögel.

NJmm die ausgelößte Ruck-Brätlein vom Deendel/schneid lang und dünne Schnitzlein darvon / klopffe sie mit einem breiten Messer / gleich dünn / saltz und gewürtz es aber nicht zuviel / füll es mit einem Bratwürst-Gehäck / oder mach ein wohl feistes Gehäck / von solchem Deendel-Brät / übersottenen Speck / oder rinderner Feisten / mit / oder ohne Semmel/ und etlich Eyerdottern / mit wenig Zwibel und wohlriechenden Kräutlein / gantz klein gehackt / mit seinem nothwendigen Gewürtz und Saltz versehen / oder an statt des Saltz / mit Sardellen angemacht / zusammen gerollt / und dise Deendel-Vögel in abgeschlagenen Eyern umgekehrt/und mit Semmel-Brößlein bestreut / und wohl erstarren lassen; hernach in Schmaltz gebachen / oder am Spiß gebraten / oder mit Butter und Speck/

oder Schuncken-Schnitzlein in ein Casserol eingericht/ im Ofen/ oder mit doppelter Glut lassen braten.

N°. 13. Die Zemmer von Deendeln.

DIse werden in allweg eingericht / gesotten / gedämpfft / wie die vorhergehende Hirsch-Zemer in dem nähesten 7. Capitel/ N°. 26. biß N°. 30.

N°. 14. Rucken / Zemmer / und Schlegel/ von Deendeln / mit Knoblauch gepaitzt / gespickter zu braten.

WAnn der Braten gehackt / und eine Weil im Saltz gelegen / so mach eine Paitz mit Pfeffer / Eßig / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / zerstossenen Knoblauch daran/ spicke ihn fein sauber mit Speck / und brate ihn im Safft/ begieß ihn auch mit Butter / und mache die Brühe/ (von der Paitz/ darinn er gelegen ist /) darzu / brenn sie mit kleinen Zwibeln gelb/ oder braun ein / und treibs durch / und gibs unter das Bratens in die Schüssel.

N°. 15. Die Schlegel/ oder hindere Läuff von den Dendlen.

WAnn sie nicht gar zu alt seynd / so kan man alles daraus machen / was man von denen kälbernen Schlegeln machet; wie man in dem 2. Capitel dises Buchs/ N°. 56. biß auf N°. 107. zu finden. Es seye hernach zum paitzen / spicken / braten / in die Pasteten/ zum Auslesen / zum Verhacken / Alladoba kalter / zur Stuffada / Raguen / und anderer Füllen/ auf allerhand Manieren zu dämpffen/ ꝛc. Ein fleißiger Koch/ oder (wohlerfahrne Köchin/) wird schier alle Speisen von Deendeln machen/ die er mit Zusatz von dem Kalb machet.

N°. 16. Das Eingeweyd / als Lungen / Leber / wie auch schließlichen die Läuff / oder Füß von den Deendlen.

MIt disen allen weise ich den geehrtisten Leser wieder zu dem Kalb und seinem Eingeweyd / zu Vermeidung alles Verdrusses in Wiederholung diser öfftern Beschreibung / und Vermeidung der Unkosten.

Das Neundte Capitel.

Von dem Reh und seinen Stucken / bestehend in 25. Speisen / mit dem Gämbs- und Stein-Bock.

N°. 1. Köpflein von dem Reh / auf dem Rost gebraten.

DAs Köpflein wird gesotten / gebutzt / und gleich andern Schaaf- und Lämmer-Köpflein / mit Butter begossen / und mit angemachten Semmel-Brosen bestreut / und im Safft auf dem Rost gebraten.

N°. 2. Köpflein vom Reh / eingemacht in gelber Brühe.

WAnn das Reh-Köpflein nach der Länge zertheilt / das Hirn heraus genommen / und das Köpflein wohl gewässert / oder in Mangel der Zeit / aus etlich warmen Wassern ausgewaschen / hernach ein wenig gesaltzen zugesetzt / wohl verfäumen lassen; hernach wohl gesotten / ausgelößt / und mit dem absonderlich gesottenen und verfäumten Rehs-Hirn / eingemacht mit wenig Butter und Gewürtz in gelber Lemoni-Brühe / und kleinen Petersil-Kräutlein. Item / in einer gesäuer-

säuerten Rosmarin-Brühe/ oder mit klein- gehackten und geröſten Zwibeln. Item/ mit Wein und gebratenen Caſtanien/ oder auch mit Pinioli, und ſchwartzen Wein-Beerlein- Wein- oder Lemoni- Safft und Zucker.

No. 3. Köpflein/ halbierter/ oder ausgelößter von dem Reh in Eyern/ oder Taiglein gebachen.

DAs Reh- Köpflein wird halbiert/ das Hirn heraus gelößt/ das Köpflein geſotten/ verſäumt/ wie auch das Hirn abſonderlich geſotten/ und auch verſäumt/ doch beyde im Zuſetzen ein wenig geſaltzen/ und wann das Köpflein weich genug/ ſo butze die Augen und Naſen inwendig/ das iſt die Kruſpel und die Häutlein von den Gäumen und Vormaul ſauber ab; hernach ſaltze es noch ein wenig/ und beſprengs mit Gewürtz/ und kehrs in abgeſchlagenen Eyern um/ und bachs im Schmaltz/ oder mach ein Salbey- Taiglein/ mit Milch/ Eyern/ und wenig heiſſem Schmaltz/ und bachs/ mit ſammt dem Hirnlein. Es können auch diſe Köpflein nach Belieben völlig von denen Beinern abgelößt/ oder mit denen Beinern in Stücklein zertheilt und gebachen werden/ (auch kan man unter die abgeſchlagene Eyer/ klein- gehacktes wohlriechendes Kräutlein mengen; doch nach eines jeden Belieben.

Item/ diſes abgelößte Reh- Köpflein/ mit der Zung/ und dem beſonders abgeſottenen Hirn/ kan auch zur Fricaſſe gebraucht werden.

No. 4. Zungen von dem Reh.

DIſe können zugericht werden in allen Veränderungen/ wie die kälberne/ oder lämmerne Zungen/ im Röſten/ Bachen/ Einmachen/ auch Selchen/ oder Räuchern; und wann ich ſchon von einer Zungen ſchreib/ ſo wird die mehrere Zahl auch darunter begriffen/ und diſes von andern Sorten insgemein/ wie bey den Rinds- Zungen gehört.

No. 5. Der Halß oder Vorschlag von dem Reh.

DEr Halß vom Reh/wird in kleine Stücker zerhackt/von den Haaren und aller Unsauberkeit gereiniget / und gleich andern dergleichen Vorschlägen von Wildprät mit Eßig/ Wasser und Saltz zugesetzt / oder also mit Speck / Lemoni und Rosmarin / auch Lorbeer-Blättlein / mit gehörigem Gewürtz gedämpfft / mit Zwibel gelb eingebrennt ; oder mit Capry/ Sardellen/ ꝛc. oder man machts mit seinem Faisch / und braunen eingebrennt schwartz / oder in Wachholder-Brühe.

No. 6. Die Brust von dem Reh einzumachen / oder gefüllt- und gespickter zu braten.

WAnn sie zerhackt wird / so kan man sie / dem vorgeschriebenen Halß / oder Vorschlag gleich verkochen ; wird sie aber gantz gelassen / so fülle sie mit einem guten Bratwürst-Gehäck / oder mit einem feisten Wildprät- Gehäck von dem Rehfleisch / planschiere sie auf dem Rost / oder in siedigem Wasser / und spicke sie sauber / brats im Safft / und gibs mit einer Sardellen- Agres- oder unzeitigen Weintrauben- Brühe sauer / oder mit Maulbeer- Weichsel- oder Weinschäidlein-Safft / ꝛc. süß.

No. 7. Brust vom Reh / zu einer Rollada.

NIm die auswendige gantze Haut- der Reh Brust/ von den Rippen und Beinern herab/richte dieselbe mit Saltz/Gewürtz/guten wohlriechenden Kräutern/oder auch mit Kälber- Schwein- oder mit dergleichen Reh-Brät und wohl Speck vermischt / die Haut / so auf ein Brät mit der Rippen- Seiten in die Höhe ausgebreit/ mit disen Kräutlein und Gewürtz/oder mit disen obangezogenen Gehäckten einen überlegt / und nicht zu dick / hernach wohl fest über einander gerollt / in ein starckes Serviette gewickelt / unten und oben mit starcken Spagat wohl ge-

bunden/ und hernach in der Mitten auch 2. mahl/ mit etlichen dicken Zwecken/ oder Spänen wieder also noch fester zusammen gezogen; hernach Alladoba gesotten/und wann sie über ein Stund also gesotten/wieder überbunden/und folgends an die statt gesotten/ auch in ihrem Sud völlig abkühlen lassen/ hernach verspeißt/ wie die Spansau-Wurst.

No. 8. Die Reh-Brust/ als ein Rollada gespickter/ oder mit Speck überlegter mit Speck überlegter im Ofen/ oder am Spiß zu braten.

DIse erstbeschriebene Reh-Wurst wird inwendig wohl feist mit gesottenen Kälber-Euterlein/ oder rinderner Feisten und Reh-Brät/ oder mit einem wohlfetten Bratwürst-Gehäck versehen/überrollt/unten und oben/hernach in der Mitten zweymahl wohl fest gebunden/ in siedigem Wasser planschiert/ und sauber gespickt/ oder mit zerklopfften Speck-Blättlein überbunden/ und also wie ein Lungen-Braten/ in ein wohl-verzinntes Geschirr im Ofen gebraten/ oder an dem Brat-Spiß im Safft/ oder mit Zusatz solchen Reh-Bräts/ als Fricanto, oder Ragu/ von Würstlein/ Knödlein/ oder Pollpöden in die Pasteten eingeschlagen.

No. 9. Die Brust von dem Reh/ als ein Rollada/ süß gefüllter/ in einer Mandel- und Rosin-Brühe/ gelb/ oder braun.

DIe Reh-Brust wird von allen Beinern ausgelößt/mit solchen wohl fetten und abgewürtzten Reh-Brät/mit Piniolen/ klein und grossen gebutzten Weinbeeren vermischt/ zusammen gerollt/ und wohl fest gebunden/und verfahren/ darmit/ wie No. 7. in disem Caoitel weiter beschrieben/ hernach ein gutes Mandel-Geschärb/ mit Wein/ gebutzten klein und grossen Rosinen/ mit einer kurtzen dicken Brühe/ wohl süß/gelb/ oder braun versehen/ und darüber gegeben.

No. 10. Die Schulter / oder der vordere Lauff vom Reh / gepaitzt / und gespickter / zu braten.

NIcke die vorderen Läufflein / oder die Schultern von dem Reh / damit du auf der anderen Seiten nicht durchhauest; häutle / saltz und planschiere sie auf den Rost / wann du gern wilst / oder paitz sie ein / hernach kanst du es spicken / und im Safft am Spiß braten; gibs mit einer Sardellen- oder Capry-Brühe.

No. 11. Reh-Schulter / oder die vordern Läufflein / einzu machen / in gelb- braun- oder schwartzer Brühe.

HErhacke dise Reh-Läufflein in Stücker / und wann du sie in gelber Brühe wilst geben / so wässere es zuvor / und wasche es sauber aus etlichen Wassern / hernach sieds / dünst / oder bräuns auf dem Rost / und gibs in unterschiedlich gelber Brühe; wilst du sie aber braun / oder schwartz geben / so butze es mit einem Tuch von Haaren / oder andern Unsauberkeiten / und wasche es nicht aus / sondern bräune sie mit Speck / oder Butter in ihrem Faisch / oder Blut / und gibs in braun- oder schwartzer saurer Brühe / mit Capry / oder Zwibel; oder auch in solcher süsser Brühe.

No. 12. Reh-Rucken zu Carbonädlein / zerhackter fricher gebraten.

DIse findest du bey den Dendeln / in den vorhergehenden Capiteln No. 8. und 9. auch 10. ausführlich beschrieben / und ist zwar in disen Wildprät des Deendel / und Rehs / ein Unterscheid am Geschmack / aber keiner in dem Kochen / kan also alles von dem Deendel Beschriebene auch auf das Reh gebraucht werden.

No. 13. Den Reh-Rucken gantzer zu braten/ mit unterschiedlich-sauren und süssen Brühen.

DEr gantze Reh-Rucken wird gehäutlet/ gepaitzt/ gespickt/ und im Safft gebraten / mit einer Sardellen- Capry- Lemoni- oder Pomerantzen-Brühe/ ꝛc. wie selbe bey den Dendeln / und kälbernen Braten in Uberzahl zu finden.

No. 14. Ausgelößte Reh-Rucken zu braten/ mit einer sauren Ram/ oder Cucummern-Brühe.

DEr Reh-Rucken wird gantzer gehäutlet / die Ruck-Brätlein ausgelößt / gespickt / gepaitzt / oder ungepaitzter im Safft gebraten / hernach mit einer sauren Ram- oder Cucummern- Brühe versehen.

No. 15. Die ausgelößte Rucken in brauner Näglein-Brühe gedämpfft.

DErgleichen Reh- Rucken wird ausgelößter/gespickter/oder ungespickter mit Butter / Speck / Eßig und Wein / Lemoni- Schelffen / Rosmarin/ guten Gewürtz/ mit Meel oder Brod braun eingebrennt/ und letztlich mit säumigen Butter / oder heissem Schmaltz ein weniges Näglein-Stup darein geröst / mit Fleischbrühe in kurtzer Suppen verdeckter gedämpfft.

No. 16. Die ausgelößte Reh- Rucken seynd auch abgebräunt- und eingepaitzter gut / in die mürbe Pasteten.

MIt mehreren Umständen/ findest du solche schon in dem Bacherey- Buch unter denen Wildprät- Pasteten / mit seinem Kupffer.

Nº. 17. Aus denen ausgelößten Reh-Rucken/ gerollte Speck-Würstlein zu machen in die Pasteten/ oder frischer am Spiß gebraten.

VOn disem ausgelößten Ruck-Braten müssen lang- und breite Schnitzlein geschnitten werden / dieselbige ein wenig gesaltzen / und zuvor geklopfft / gewürtzt / mit guter Füll von solchen Reh-Brät / Ochsen-Marck/ oder Fetten/ mit Gewürtz und wohl-riechenden Kräutlein/ auch ausgelößten Sardellen/ oder mit einem guten Bratwürst-Gehäck belegt/ und zusammen gerollt / seynd gut in die Pasteten / zu dämpffen / oder jedes Rollwürstlein / mit einem breiten und geklopfften Speck-Blättlein versehen; seynd sonderlich köstlich am Spiß zu braten / mit Semmel-Brosen wohl bestreut / und im Safft gebraten / und mit ihrer Abträuff zu Tisch zu geben.

Nº. 18. Lungen/ Leber und die Gail von dem Reh.

ES wird das Eingeweyd von dem Reh in allweg den Kälbern gleich gekocht / wie in 2. Capitel/ von Nº. 130. biß 163. ausführlich beschrieben / die Gail aber von dem Reh-Bock wird den Bocks-Gailen gleich zugericht / welches in dem 3. Capitel / von Nº. 50. biß 53. ausführlich und wohl beschrieben zu finden.

Nº. 19. Die vollkommene Reh-Zemmer zuzurichten.

DIse werden mit Eßig / Wein und Wasser/ auch nothwendigem Saltz / gespickten Zwibel / mit Näglein / Lemoni-Schelffen / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein kurtz eingesotten / mit schwartzem Brod eingebrennt / und die Suppen mit zerstossenen Wachholder-Beeren durchgetrieben / gewürtzt/ und im Saltz recht gekost / (mit abgeschöpffter Fette) gegeben in seiner eigenen Brühe; regaliert mit Kräutlein/ und solchen frisch-gebratenen Carbonädlein.

No. 20. Die Reh-Schlegel zu braten.

DJe Reh-Schlegel werden ordinari sauber gehäutlet / gesaltzen / gepaitzt / oder frischer gespickt und gebraten / mit einer gelben / oder braunen Brühe von Capry-Zwibel-Lemoni-Müschlein-Sardellen-Citronen-Maulbeer-oder Weichsel-Brühe / und andern sauren / oder süssen Sossen versehen.

No. 21. Reh-Schlegel gedämpffter / kalt / oder warm zu verspeisen.

DEr Reh-Schlegel ist auch köchlich / in die Pasteten / auch sonst mit gewürtztem Speck durchzogen; gewürtzt / und gleich einer Pasteten gedämpfft / also ist er kalt und warm gut.

No. 22. Reh-Schlegel / wann er Waid-wund / oder gar zerschossen / oder sonsten angegriffen wäre.

ES wird das Fleisch abgelößt / sauber gebutzt / und eingedämpfft; oder mit guten Speck / oder Ochsen-Marck kleingehackt / auch mit Zusatz andern Brats / gutem Gewürtz / und wohl Fette zugerührt / wie ein gutes Bratwürst-Gehäck / daß wieder den Schlegel daraus an das Bein formirt / mit Speck-Blättlein belegt / und im Ofen gebraten / mit einer guten Brühe / wie oben No. 20. zu sehen.

No. 23. Reh-Schlegel / wann er gebraten / und übergeblieben / was daraus zu machen.

AUs dem gebratenen Reh-Schlegel feine grosse Schnitz gemacht / seynd gut mit Fleischbrühe / Wein / oder Eßig braun eingebrennt / mit einer guten Nägeleins-Brühe / nicht zu dick. Item / in einer Weichsel-oder Johannes-Beerlein-Maulbeer-Weinschaidlein-Brühe / ꝛc. mit ihrem Safft / mit

mit Wein / Zucker / Zimmet / und geriebenen Semmel-Brosen gemacht; oder sauer mit Sardellen / Capry / unzeitigen Agres / oder Weintrauben / (zum Gehäck mit Ochsen-Marck / oder Felsten /) mit wohl-riechenden Kräutlein / oder mit Lemoni-Safft und Schelffen / geweichten Semmel in Wein / oder süssen Milchram / mit Sardellen / Capry / oder gerösten kleinen Zwibeln / oder süß / mit geschnittenen Mandeln / Pinioli, mit klein- oder grossen Rosinen. Item / es kan auch dises Gehäck / also vor ein Speiß mit genugsamer Fette / geweichten und wieder ausgedruckten Semmel / Speck / oder Ochsen-Marck / auch Gewürtz und Kräutlein versehen / in ein Schüssel gegeben werden / oder zur Füll in die Gehäck-Wännlein / Pastetlein / oder Kräpflein gegeben werden / mit allen disen benannten Zusätzen und Veränderungen. Item / es kan der gebratene Reh-Schlegel / auch kalt aufgeschnitten werden / zu breit- und dünnen Schnitzlein / und mit klein-gehackten wohl-riechenden Kräutlein / Lemoni-Schelffen / Sardellen / Capry / Gewürtz / Oel und Eßig; auf das Servietre, oder ohne denselben angericht werden / und kalter mit gerauchten Zungen / oder Zerwelada-Würsten regaliert werden.

No. 24. Von einem jungen Gämbs.

Es seynd alle dise Speisen zuzurichten / als wie von dem Reh selbsten / und wann sie fett seynd / so seynd sie köstlich gut und geschmack; sie sollen auch gantz warmer verspeißt werden.

NB. Wann die Gämbsen aber alt seyn / so haben sie ein starck und zähes Fleisch / und dessentwegen haben sie auch lang zu kochen / und zu dämpffen / auch zu braten.

No. 25. Von dem Stein-Bock.

Den Stein-Bock betreffend; wann er noch jung und fett / ist er auch gut und wohlgeschmack / und wird auch den

Gämb-

Gämbsen gleich verkocht; wann er aber alt/ so hat er ein hart und zähes Fleisch/ und ist bey dem allhiesigen Hof wohl bekannt.

Das Zehende Capitel.

Beschreibung von den Haasen/ wie auch zu End von den Königlein/und was daraus zu machen; bestehend in 21. Veränderungen/ oder Speisen.

No. 1. Das vordere Theil vom Haasen/ zerhackt/ und gut gedämpfft.

DIser wird (nachdem das Fell sauber herunter/ und biß an den Kopff gestreifft/ abgeschnitten/ ausgewaidet/ oder das Eingeweyd heraus genommen/ auch in Stücken zerhackt) und wann er nicht Wayd-wund geschossen/ mit Eßig/ oder Wein ausgewaschen/ damit kein Haar daran bleibt/ und diser Eßig/ oder Wein/ wird durch ein Haar-Sieb gesiehen/ und aufgehebt; der Haas aber wird gesaltzen/ mit Pfeffer/ Imber/ Nägelein und Muscatnuß gewürtzt/ und gleich wie die Bratwürst in Butter und Speck geröst/und wieder also warmer in den durchgesiehenen Eßig/ oder Wein geworffen/ mit Lorbeer-Lemoni-Blättlein/ Rosmarin/ oder auch Sardellen versehen/ und darmit herüber geschwungen; dann richte die Stücker mit Butter und klein-gehackten Speck in ein Rein oder Casserol/ mach das Geschirr wohl zu und setzs in Ofen; aus der hinterlassenen Brühe/ mache mit klein-gehacktem Zwibel/ und geriebenen Brod/ oder Meel/ und Gewürtz/ eine gute braune/ oder schwartze/ saure Brühe; wanns also fertig/ so richts an/ und gib die Brühe darüber; so ist er gut/ wann er nicht versaltzen/ auch nicht zu hart/ oder zu weich gesotten ist.

No. 2. Der vordere Haas anderst im schwartzen Pfeffer.

WAnn der Haas sauber ist von dem Fell und Haaren / auch bey dem Ausnehmen kein Darm zerbricht; so wird der Haas gleich zu Stucken zerhackt / und nicht ausgewaschen; dann gesaltzen / gewürtzt / und gleich den Fischen schnell aus heissem Schmaltz gebachen; dann lege das Fleisch warmer in ein Rein / oder Casserol / gieß Eßig und Wein mit Fleischbrühe daran / und laß ihn der Gebühr nach / recht und kurtz einsieden; wirff guten klein-gehackten Speck / oder frischen Butter mit Pfeffer / Näglein und Gewürtz darein / so ist er gut.

No. 3. Der vordere Haas / in süssen Aepffel-Geschärb.

WAnn der Haas sauber / so wird er gleich also blutiger zerhackt / gesaltzen / gewürtzt / eingemelbigt / und aus dem Schmaltz gebachen / lege ihn in sein Geschirr mit wenig Wasser / oder Fleischbrühe und Eßig / und laß einsieden / und weil das Schmaltz noch heiß ist / so bache auch geschwind die Aepffel-Spalten / mit groß-geschnittenen Zwibeln / schön gelb-braun heraus / und legs zusammen auf ein Brett / und hacks klein; wann das Wildprät fertig / so wirff die gehackte Aepffel mit saubern Pinioli, oder langlecht-geschnittenen Mandlen / groß oder kleine Weinbeer / mit Citronen- oder Lemoni-Schaalen / und dergleichen Safft / auch ein wenig Zucker / Zimmet und Näglein darein / so ist er fertig.

NB. In der Eil / kan der Haas auch ungebachener auf dise Weiß mit seinem Schweiß gemacht werden!; und wann der Haas Nothdurfft halber auch gewässert / und ausgewaschen werden muß / so kan er auch auf dise Weiß / gelb eingebrennt / mit Eßig und Wein / Zucker und Zimmet / oder mit Capry / und klein-gehackten Zwibeln nur sauer zugericht werden.

No. 4. Die vordere Büglein / vom Haasen / zum Braten.

WAnn dise gesäubert und gehäutlet / können sie gespickt und gepaitzt / oder ungepaitzter / vor wenig Personen gut am Spiß / oder in dem Ofen gebraten / oder gedämpfft werden / mit wenig saurer Brühe; sie seynd auch gut mit Tauben / Aenten und Lungen-Braten in die Pasteten / und andere braune Speisen zu mischen.

No. 5. Der Rucken und hintere Theil von Haasen / in die Pasteten / auf dreyerley Weiß.

ISt köstlich in die Pasteten / wie selbiges bey der Bacherey angezeigt ist / und zwar auf dreyerley Weiß: Erstlich / gespickt und eingepaitzter. Anderns in Gehäck mit Sardellen und Capry. Drittens in süsser Mandel- und Wein-Brühe mit Zucker / Rosinen / oder Lemoni-Safft / ꝛc. braun eingebrennt.

No. 6. Der hintere Haas gedämpffter / mit Speck und und Sardellen.

DEn hinteren Haasen muß man mit Wein-Eßig / gespickten Zwibel / Lemoni-Schaalen / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / Speck-Blättlein / Butter / Gewürtz / und wenig Meel in einem wohl zugeschlossenen Kessel völlig dämpffen lassen / mit etlich ausgelößten Sardellen / und hernach die Brühe durchgetrieben / und ein wenig gegilbet / ist auch gut und wohlgeschmack.

No. 7. Der Haas gebraten / mit unterschiedlichen sauer- und süssen Brühen.

DEr hintere Haas muß gebutzt / gehäutlet / gesaltzen / gepaitzter / oder ungepaitzt / gespickt / gantzer / oder Stuckweiß gebra-

braten / mit einer Capry / unzeitigen Agres / oder Weintrauben / mit Eßig / oder Wein / und Lemoni-Schelffen gemacht / oder mit sauren Ram / Kräutlein / und Lemoni-Schelffen / und wenig Meel (oder mit einer süssen Wein-Brühe / von Maulbeer- oder Weichsel-Safft-Brühe. ꝛc. Item / mit einer gelben Lemoni- oder sauren Ram-Brühe / mit Cucummern / sammt seiner Paiß und Abträuff) oder in der Sardellen-Brühe ; ist auch trucken zu geben mit Butter / Lemoni-Schelffen und Safft.

N°. 8. Der ausgelegte Haas / fäschiert / oder angelegt.

DAs Brät muß von dem Haasen abgelößt / dasselbig mit genugsamen Speck / Marck / oder Fette / Zwibel / Knoblauch / oder Lemoni-Schelffen klein gehackt / ein wenig Eßig / oder Lemoni-Safft / mit Eyerdottern darunter gemischt / wieder an das Bein geschlagen / der vorige Haas daraus formirt / mit abgeschlagenen Eyern bestrichen / mit Pinioli, oder geschnittenen Mandlen besteckt / oder mit Speck gespickt / und im Ofen gebraten werden / gib ihn mit einer der obigen Brühen / oder an statt / daß er gespickt / kan er auch mit Speck-Blättlein überlegt / und gebraten werden.

N°. 9. Der hintere Haas eingemacht / in gelber Brühe.

DEr hintere Haasen muß zerhackt / oder gar abgelößt / gesaltzen / gewürtzt / und subtil gespickt / mit Butter / Eßig / und Wein gelb eingebrennt / mit Lemoni und wenig Saffran / in kurtzer Brühe zur Tafel gegeben werden.

N°. 10. Gehäck / von dem gebratenen Haasen / so gleich mit dem ersten Sud fertig.

DAs Fleisch / oder Brät wird von dem gebratenen Haasen abgelößt / und mit gutem Ochsen-Marck / oder Feisten klein

klein gehackt / mit Gewürtz und brauner jus dünn und gut gemacht / ist gleich mit dem ersten Sud fertig / gibs mit Lemoni-Safft und Schelffen.

NB. Dises Gehäck ist gut / von allerhand überbliebenen Gebratens und Fleischwerck / mit oder ohne Capry / Sardellen / Schwammen / Dardoffeln / auch gelb mit kleinen Zwibeln / oder Lemoni / mit Austern / oder Dardoffeln.

No. 11. Ein gebratner / und übergebliebener Haas / in einer braunen Nägleins-Brühe.

ZErhacke den gebratenen Haasen in feine Stücklein / nimm Eßig und Fleischbrühe / mit Gewürtz daran / brenns braun ein / und mische einen kleinen Messer-Spitz voll Näglein-Stup in das Einbrenn / und mische es geschwind in die Brühe / du kanst auch solches mit Wein säuern.

No. 12. Gestossenes vom gebratenen Haasen.

VOm gut- und frisch-gebratenen Haasen-Brät / macht man auch ein gutes Gestossenes; ist gut mit guter Fleischbrühe / frischen Butter / und wenig Pfeffer und Muscatnuß / vor Gesund- und Krancke; wer gern will / stoß auch braun-geröste Mandel darunter / und dises Gestossene kan durch ein Haar-Sieb / oder dergleichen Tuch durchgestrichen werden / so wirds fein subtil und gut.

No. 13. Haasen auf Welsch zu kochen.

SChneide den hintern Haasen in 4. Theil / ziehe ihn durch mit gewürtztem Speck / richts in ein Casserol mit gutem Wein und Fleischbrühe / laß ihn zugedeckt sieden / lege darzu ausgelößte Datteln / Weinbeerlein / Pinioli, mit süssem Gewürtz / wanns fertig / so richts auf gebähte Semmel-Rinden / mit Lemoni-Safft und Schelffen; regaliers mit Lemoni und Pomerantzen / oder Margaranden-Kern.

No. 14. Der Haas/ in seiner Leber-Brühe.

NImm den hintern Haasen / mit den 2. vordern Büglein/ schneid Stücker daraus/ spicks mit grobem und gewürtzten Speck/ mach sie braun mit Schmaltz/ oder Speck / sieds mit Suppen und weissen Wein/ thue darzu Zwibel mit Näglein besteckt/ wenig wohl-riechende Kräutlein/ Lorbeer und Lemoni/ schneid die Leber zu Schnitzlein / bachs aus heissem Schmaltz/ stoß in Mörsel / treibs durch Sieblein / mit diser Brühe und braunen Meel ; laß wieder aufkochen / und wanns fertig / so gibs mit Lemoni-Safft / regaliers / so gut du kanst.

NB. Also macht man auch anders Wildprät / von Hirschen / Deendeln und Rehen/ ꝛc. in diser Leber-Brühe.

No. 15. Die König-Haasen / oder Königlen.

DJe König-Haasen werden abgestreifft / gehäutlet / gesaltzen / gewürtzt / gepaitzt / oder nur ohne Paitz gespickt/ und zugericht / wie die andere Haasen; allein dise seynd weiß am Fleisch / also können sie auch bälder mit guter / gelber Brühe versehen / und mit Sardellen/ Austern / Müschlein / Lemoni/ ꝛc. mit Meel eingebrennt / oder mit Eyerdotter / Butter / wenig Meel / Lemoni-Safft/ oder Eßig abgetrieben / oder gebunden werden.

No. 16. Jung und alte König-Haasen/ in der Pomerantzen-Brühe.

ZErschneid sie in 4. Theil / spicks durch das Fleisch / wie in die Pasteten / röste sie in Butter / oder Speck / richts in ein Casserol mit gutem Gewürtz / ein Glas Wein und Fleischbrühe / auch gute Kräutlein / brenne die Brühe ein / und gibs mit Pomerantzen-Schelffen/ die an einem gantzen Zucker-Hut seynd abgerieben worden / mit sammt den ausgetruckten Pomerantzen-Safft / und thue den abgeschabenen gelben Zucker darein/

darein / laß sie kochen / und richts an / oder du kanst sie auch in einer gelben Dotter-Brühe / mit Lemoni-Safft / und dergleichen Schelffen geben.

N°. 17. König-Haasen in die Pasteten zuzurichten.

IN die Schüssel-Pasteten werden sie etwas kleiner zerschnitten / in Butter / oder Speck geröst / machs wohl an mit Gewürtz / guten Bratwürst-Gehäck / Dardoffeln / und andern Zusatz von kleinem Fleischwerck; richts in die Pasteten/ von gutem mürben Taig / mit weisser Brühe.

N°. 18. König-Haasen zu braten.

DJe König-Haasen werden auch abgestreifft / gehäutlet / gepaitzt / gespickt / und gebraten / mit Butter begossen / mit kurtzer saurer / gelber Sardellen-Capry- unzeitigen Agres- oder Weintrauben-Brühe versehen / oder süß mit Maulbeer- Weichsel- oder Rübeslein-Safft / ꝛc. regaliert mit grünen Kräutlein / und Lemoni / oder Pomerantzen und Zucker am Nanfft.

N°. 19. Gebratene Königlen/ in einer Schuncken-Brühe.

WAnn die Königlen auf erst- beschriebene Weiß zugericht/ gehäutlet / gebutzt und gespickt / auch in dem Safft gebraten / so richte unterdessen in ein ungesaltzne Fleischbrühe ein abgeschelte Semmel / mit Gewürtz / und kleingehackten / wohl-riechenden Kräutlein / laß mit einander wohl sieden/ hernach treibs durch das Haar-Sieb / oder ein Tisch-Serviette; nimm gesottene Schuncken-Schnitzlein / röste solche geklopffter in Butter / oder Speck / hernach laß es in diser durchgetriebenen Semmel-Brühe / mit weniger brauner jus wohl aufsieden/ nimm die übrige Feisten darvon / und gibs nicht zu dick / oder überflüßig in die Schüssel/ unter die gebratene Königlen / über

das

das Gebratens gib Lemoni-Safft / und regaliers mit Kräutlein / so aus heissem Schmaltz gebachen / mit disen Schuncken-Schnitzlein.

No. 20. König-Haasen / gebratner / in einer sauer-süssen Brühe / auf andere Art / die auch gut / zu Aenten / Gänsen / und andern Haasen.

WAnn du die König-Haasen / gepaitzter / oder ungepaitzter / gespickter / oder auch glatter / nachdem sie fett / oder jung seynd / gebratner / noch am Spiß hast; so richte dise Brühe in ein Geschirr / oder Casserol / welche über Aenten / Gäns / Rehschlegel / Hirsch-Zemmer / oder auch andere Haasen zu geben / wohlgeschmack sind: Nemlich / nimm ein grosses Stuck Zucker / gantzen Zimmet / Nägelein / grob-geschnittenen Zwibel / und Lemoni-Rädlein / auch gantze Muscatblühe / dann gieß lauter Eßig / oder ein wenig Wasser darunter / laß zusammen ziemlich einsieden / seigs durch ein Sieblein / gibs über das Gebratene; wann es die Herrschafft verlangt / sonst ist das Gebratene schöner im Safft / wann die Brühen / unter das Gebratene in die Schüssel gegeben werden.

No. 21. König-Haasen auf Schweitzerisch / welches auch mit andern Haasen kan vorgenommen werden.

SChneide die Haasen / (nachdeme sie abgestreifft / ausgenommen / gehäutlet / und von Haaren gesäubert /) in vier Theil; spicks mit grobem Speck / laß mit wenig Wein / Fleischbrühe / Pfeffer / Saltz und in Butter geröstenen wenigen Näglein-Stup sieden / schneide die Leber / röste sie mit kleingehacktem Zwibel / sammt ein wenig Schweiß / oder Faisch von Hasen / mit einem Lorbeer-Blättlein in der Pfannen / oder Casserol / mit wenig Meel im Butter / und wann der Haas weich gesotten / so gieß dise geröste Leber daran / mit ausgelößten

ten Oliven / oder Capry / machs recht im Saltz und Geschmack / so ist es fertig.

NB. Mit dieser Schweitzerischen Leber-Brühe / in Capry und ausgelößten Oliven / kan man auch die Reh- und Deendel-Schlegel versehen; Es kan auch die versottene Leber gestossen / und ehender durgetrieben werden / zuvor die Capry und vorbesagte Oliven darein gemengt werden / und wann das Saltz ist ausgelassen worden / so kan man auch an statt desselben / Sardellen nehmen.

Das Eilffte Capitel.

Beschreibung von den wilden Schweinen / Bären / Murmel-Thieren / wie auch Eichhörnern / und was daraus zu machen; bestehend in 20. Veränderungen und Speisen.

No. 1. Der wilde Schwein-Kopff zu sieden.

Mache erstlich vorher den ober- und unteren Rüssel wohl ledig von dem Bein / damit er sich in dem Sieden zuruck ziehen kan; dann nimm hinten den Drossen / oder das Nacken-Bein mit sammt der Zungen von hinten / durch den Hals heraus / welches mit einem Stemm-Eisen / und starcken Messer geschehen kan; dann fülle dises Ort mit Saltz / und binde den Kopff mit Spagat / damit er weniger zerfällt; wann er noch frisch und groß ist / so kanst du ihn nicht leicht versaltzen; setze ihn zu in einen Hafen / der groß genug ist / mit Wasser / Eßig und Saltz / laß ihn sieden / und wann er wohl verschäumt hat / und von disem Schäum gesäuberet worden / so legt man Salbey / Lemoni / gespickten Zwibel / zertruckten Knoblauch / Lorber-Blätter / Rosmarin / ein zusamm-gebundenes Büschlein Heu / wohl grob-gestossenen Pfeffer und Imber / auch andere

wohl-

wohl-riechende Kräutlein darzu; und läst den Kopff also gemach sieden / wann er aber zimlich hat eingesotten / so fülle mit Wein und Eßig wieder nach / ist er aber an die statt gesotten / so setzet man das Geschirr mit dem Sud und Kopff an ein Ort / da der Kopff in denselben kan kalt werden / und wann er wohl kalt / so nimmt man den Kopff heraus; must du ihn aber Anrichten / daß er nicht genug hat abkühlen konnen / so gieß den Sud mit Vortheil herab / damit der Kopff im heraus nehmen nicht zerrissen wird / dann wird er wohl ausgesäubert / mit Blumen und Lorbeer wohl besteckt und aufgetragen; auch seine eigene gesottene Zunge / oder ein Apffel / oder Lemoni in das Maul gesteckt.

NB. Die Häfen darzu sollen allzeit von Erden / oder wohl verzinnte Kessel seyn; dann in dem blossen Kupffer-Geschirr verdirbt viel Ding; insonderheit was sauer und von Eßig ist.

N°. 2. Zungen / von dem wilden Schwein.

Sie sey frisch / oder geselcht / so wird sie allweg andern Zungen gleich gesotten / und zugericht; wie bey der Ochsen-Zung vielfältig gemeldt worden / im Ersten Capitel dises Buchs / von N°. 29. biß N°. 48.

N°. 3. Lungen und Leber von dem wilden Schwein.

Wann die Lungen und Leber von dem wilden Schwein unverletzt / sauber und frisch ist / so kan alles daraus gemachet werden; wie von dem einheimischen im 5. Capitel / oder bey dem Spanfärcklein im 6. Capitel / oder bey dem Kalb im andern Capitel zu sehen.

N°. 4. Die Brust / von dem wilden Schwein.

Diese wird dem Kopff gleich gesotten / warmer mit einer Wachholderbeer-Brühe / vom gerösten Brod und zerdruckten Wachholder-Beeren / auch Pfeffer / Wein /

No. 13. Den Reh-Rucken gantzer zu braten/ mit unterschiedlich-sauren und süssen Brühen.

DEr gantze Reh-Rucken wird gehäutlet/ gepaitzt/ gespickt/ und im Safft gebraten / mit einer Sardellen- Capry- Lemoni- oder Pomerantzen- Brühe/ ꝛc. wie selbe bey den Dendeln / und kälbernen Braten in Uberzahl zu finden.

No. 14. Ausgelößte Reh-Rucken zu braten/ mit einer sauren Ram/ oder Cucummern- Brühe.

DEr Reh-Rucken wird gantzer gehäutlet / die Ruck-Brätlein ausgelößt / gespickt / gepaitzt / oder ungepaitzter im Safft gebraten / hernach mit einer sauren Ram- oder Cucummern- Brühe versehen.

No. 15. Die ausgelößte Rucken in brauner Näglein- Brühe gedämpfft.

DErgleichen Reh- Rucken wird ausgelößter/gespickter/oder ungespickter mit Butter / Speck / Eßig und Wein / Lemoni- Schelffen / Rosmarin/ guten Gewürtz/ mit Meel oder Brod braun eingebrennt/ und letztlich mit säumigen Butter / oder heissem Schmaltz ein weniges Näglein-Stup darein geröst / mit Fleischbrühe in kurtzer Suppen verdeckter gedämpfft.

No. 16. Die ausgelößte Reh- Rucken seynd auch abgebräunt- und eingepaitzter gut / in die mürbe Pasteten.

MIt mehreren Umständen/ findest du solche schon in dem Bacherey- Buch unter denen Wildprät- Pasteten / mit seinem Kupffer.

Nº 17. Aus denen ausgelößten Reh-Rucken / gerollte Speck-Würstlein zu machen in die Pasteten / oder frischer am Spiß gebraten.

VOn disem ausgelößten Ruck-Braten müssen lang- und breite Schnitzlein geschnitten werden / dieselbige ein wenig gesaltzen / und zuvor geklopfft / gewürtzt / mit guter Füll von solchen Reh-Brät / Ochsen-Marck / oder Fetten / mit Gewürtz und wohl-riechenden Kräutlein / auch ausgelößten Sardellen / oder mit einem guten Bratwürst-Gehäck belegt / und zusammen gerollt / seynd gut in die Pasteten / zu dämpffen / oder jedes Rollwürstlein / mit einem breiten und geklopfften Speck-Blättlein versehen; seynd sonderlich köstlich am Spiß zu braten / mit Semmel-Brosen wohl bestreut / und im Safft gebraten / und mit ihrer Abträuff zu Tisch zu geben.

Nº 18. Lungen / Leber und die Gail von dem Reh.

ES wird das Eingeweyd von dem Reh in allweg den Kälbern gleich gekocht / wie in 2. Capitel / von Nº 130. biß 163. ausführlich beschrieben / die Gail aber von dem Reh-Bock wird den Bocks-Gailen gleich zugericht / welches in dem 3. Capitel / von Nº 50. biß 53. ausführlich und wohl beschrieben zu finden.

Nº 19. Die vollkommene Reh-Zemmer zuzurichten.

DIse werden mit Eßig / Wein und Wasser / auch nothwendigem Saltz / gespickten Zwibel / mit Näglein / Lemoni-Schelffen / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein kurtz eingesotten / mit schwartzem Brod eingebrennt / und die Suppen mit zerstossenen Wachholder-Beeren durchgetrieben / gewürtzt / und im Saltz recht gekost / (mit abgeschöpffter Fette) gegeben in seiner eigenen Brühe; regaliert mit Kräutlein / und solchen frisch-gebratenen Carbonädlein.

N°. 20. Die Reh-Schlegel zu braten.

DJe Reh-Schlegel werden ordinari sauber gehäutlet / gesaltzen / gepaitzt / oder frischer gespickt und gebraten / mit einer gelben / oder braunen Brühe von Capry-Zwibel-Lemoni-Müschlein-Sardellen-Citronen-Maulbeer-oder Weichsel-Brühe / und andern sauren / oder süssen Sossen versehen.

N°. 21. Reh-Schlegel gedämpffter / kalt / oder warm zu verspeisen.

DEr Reh-Schlegel ist auch köchlich / in die Pasteten / auch sonst mit gewürtztem Speck durchzogen; gewürtzt / und gleich einer Pasteten gedämpfft / also ist er kalt und warm gut.

N°. 22. Reh-Schlegel / wann er Waid-wund / oder gar zerschossen / oder sonsten angegriffen wäre.

ES wird das Fleisch abgelößt / sauber gebutzt / und eingedämpfft; oder mit guten Speck / oder Ochsen-Marck klein gehackt / auch mit Zusatz andern Brats / gutem Gewürtz / und wohl Fette zugerührt / wie ein gutes Bratwürst-Gehäck / dañ wieder den Schlegel daraus an das Bein formirt / mit Speck-Blättlein belegt / und im Ofen gebraten / mit einer guten Brühe / wie oben N°. 20. zu sehen.

N°. 23. Reh-Schlegel / wann er gebraten / und überblieben / was daraus zu machen.

AUs dem gebratenen Reh-Schlegel feine grosse Schnitz gemacht / seynd gut mit Fleischbrühe / Wein / oder Eßig braun eingebrennt / mit einer guten Nägeleins-Brühe / nicht zu dick. Item / in einer Weichsel-oder Johannes-Beerlein-Maulbeer-Weinschaidlein-Brühe / ꝛc. mit ihrem Safft /

mit Wein / Zucker / Zimmet / und geriebenen Semmel-Brosen gemacht; oder sauer mit Sardellen / Capry / unzeitigen Agres / oder Weintrauben / (zum Gehäck mit Ochsen-Marck / oder Feisten /) mit wohl-riechenden Kräutlein / oder mit Lemoni-Safft und Schelffen / geweichten Semmel in Wein / oder süssen Milch-ram / mit Sardellen / Capry / oder gerösten kleinen Zwibeln / oder süß / mit geschnittenen Mandeln / Pinioli, mit klein- oder grossen Rosinen. Item / es kan auch dises Gehäck / also vor ein Speiß mit genugsamer Fette / geweichten und wieder ausgedruckten Semmel / Speck / oder Ochsen-Marck / auch Gewürtz und Kräutlein versehen / in ein Schüssel gegeben werden / oder zur Füll in die Gehäck-Wännlein / Pastetlein / oder Kräpflein gegeben werden / mit allen disen benannten Zusätzen und Veränderungen. Item / es kan der gebratene Reh-Schlegel / auch kalt aufgeschnitten werden / zu breit- und dünnen Schnitzlein / und mit klein-gehackten wohl-riechenden Kräutlein / Lemoni-Schelffen / Sardellen / Capry / Gewürtz / Oel und Eßig; auf das Serviette, oder ohne denselben angericht werden / und kalter mit gerauchten Zungen / oder Zerwelada-Würsten regaliert werden.

No. 24. Von einem jungen Gämbs.

Es seynd alle dise Speisen zuzurichten / als wie von dem Reh selbsten / und wann sie fett seynd / so seynd sie köstlich gut und geschmack; sie sollen auch gantz warmer verspeißt werden.

NB. Wann die Gämbsen aber alt seyn / so haben sie ein starck und zähes Fleisch / und dessentwegen haben sie auch lang zu kochen / und zu dämpffen / auch zu braten.

No. 25. Von dem Stein-Bock.

Den Stein-Bock betreffend; wann er noch jung und fett / ist er auch gut und wohlgeschmack / und wird auch den Gämb-

Gämbsen gleich verkocht; wann er aber alt/ so hat er ein hart und zähes Fleisch/ und ist bey dem allhiesigen Hof wohl bekannt.

Das Zehende Capitel.

Beschreibung von den Haasen/ wie auch zu End von den Königlein/und was daraus zu machen; bestehend in 21. Veränderungen/ oder Speisen.

No. 1. Das vordere Theil vom Haasen/ zerhackt/ und gut gedämpfft.

DIser wird (nachdem das Fell sauber herunter/ und biß an den Kopff gestreifft/ abgeschnitten/ ausgewaidet/ oder das Eingeweyd heraus genommen/ auch in Stücken zerhackt) und wann er nicht Wayd-wund geschossen/ mit Eßig/ oder Wein ausgewaschen/ damit kein Haar daran bleibt/ und diser Eßig/ oder Wein/ wird durch ein Haar-Sieb gesiehen/ und aufgehebt; der Haas aber wird gesaltzen/ mit Pfeffer/ Imber/ Nägelein und Muscatnuß gewürtzt/ und gleich wie die Bratwürst in Butter und Speck geröst/und wieder also warmer in den durchgesiehenen Eßig/ oder Wein geworffen/ mit Lorbeer-Lemoni-Blättlein/ Rosmarin/ oder auch Sardellen versehen/ und darmit herüber geschwungen; dann richte die Stücker mit Butter und klein-gehackten Speck in ein Rein oder Casserol/ mach das Geschirr wohl zu und setzs in Ofen; aus der hinterlassenen Brühe/ mache mit klein-gehacktem Zwibel/ und geriebenen Brod/ oder Meel/ und Gewürtz/ eine gute braune/ oder schwartze/ saure Brühe; wanns also fertig/ so richts an/ und gib die Brühe darüber; so ist er gut/ wann er nicht versaltzen/ auch nicht zu hart/ oder zu weich gesotten ist.

N°. 2. Der vordere Haas anderst im schwartzen Pfeffer.

WAnn der Haas sauber ist von dem Fell und Haaren / auch bey dem Ausnehmen kein Darm zerbricht; so wird der Haas gleich zu Stucken zerhackt / und nicht ausgewaschen; dann gesaltzen / gewürtzt / und gleich den Fischen schnell aus heissem Schmaltz gebachen; dann lege das Fleisch warmer in ein Rein / oder Casserol / gieß Eßig und Wein mit Fleischbrühe daran / und laß ihn der Gebühr nach / recht und kurtz einsieden; wirff guten klein-gehackten Speck / oder frischen Butter mit Pfeffer / Näglein und Gewürtz darein / so ist er gut.

N°. 3. Der vordere Haas / in süssen Aepffel-Geschärb.

WAnn der Haas sauber / so wird er gleich also blutiger zerhackt / gesaltzen / gewürtzt / eingemelbigt / und aus dem Schmaltz gebachen / lege ihn in sein Geschirr mit wenig Wasser / oder Fleischbrühe und Eßig / und laß einsieden / und weil das Schmaltz noch heiß ist / so bache auch geschwind die Aepffel-Spalten / mit groß-geschnittenen Zwibeln / schön gelb-braun heraus / und legs zusammen auf ein Brett / und hacks klein; wann das Wildprät fertig / so wirff die gehackte Aepffel mit saubern Pinioli, oder langlecht-geschnittenen Mandlen / groß oder kleine Weinbeer / mit Citronen- oder Lemoni-Schaalen / und dergleichen Safft / auch ein wenig Zucker / Zimmet und Näglein darein / so ist er fertig.

NB. In der Eil / kan der Haas auch ungebachener auf dise Weiß mit seinem Schweiß gemacht werden!; und wann der Haas Nothdurfft halber auch gewässert / und ausgewaschen werden muß / so kan er auch auf dise Weiß / gelb eingebrennt / mit Eßig und Wein / Zucker und Zimmet / oder mit Capry / und klein-gehackten Zwibeln nur sauer zugericht werden.

No. 4. Die vordere Büglein / vom Haasen / zum Braten.

WAnn dise gesäubert und gehäutlet / können sie gespickt und gepaitzt / oder ungepaitzter / vor wenig Personen gut am Spiß / oder in dem Ofen gebraten / oder gedämpfft werden / mit wenig saurer Brühe; sie seynd auch gut mit Tauben / Aenten und Lungen-Braten in die Pasteten / und andere braune Speisen zu mischen.

No. 5. Der Rucken und hintere Theil von Haasen / in die Pasteten / auf dreyerley Weiß.

ISt köstlich in die Pasteten / wie selbiges bey der Bacherey angezeigt ist / und zwar auf dreyerley Weiß: Erstlich / gespickt und eingepaitzter. Anderns in Gehäck mit Sardellen und Cavry. Drittens in süsser Mandel- und Wein-Brühe mit Zucker / Rosinen / oder Lemoni-Safft / ꝛc. braun eingebrennt.

No. 6. Der hintere Haas gedämpffter / mit Speck und und Sardellen.

DEn hinteren Haasen muß man mit Wein-Eßig / gespickten Zwibel / Lemoni-Schaalen / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / Speck-Blättlein / Butter / Gewürtz / und wenig Meel in einem wohl zugeschlossenen Kessel völlig dämpffen lassen / mit etlich ausgelößten Sardellen / und hernach die Brühe durchgetrieben / und ein wenig gegilbet / ist auch gut und wohlgeschmack.

No. 7. Der Haas gebraten / mit unterschiedlichen sauer- und süssen Brühen.

DEr hintere Haas muß gebutzt / gehäutlet / gesaltzen / gepaitzter / oder ungepaitzt / gespickt / gantzer / oder Stuckweiß gebra-

braten / mit einer Capry / unzeitigen Agres / oder Weintrauben / mit Eßig / oder Wein / und Lemoni-Schelffen gemacht / oder mit sauren Nam / Kräutlein / und Lemoni-Schelffen / und wenig Meel (oder mit einer süssen Wein-Brühe / von Maulbeer- oder Weichsel-Safft-Brühe. ꝛc. Item / mit einer gelben Lemoni- oder sauren Nam-Brühe / mit Cucummern / sammt seiner Paiß und Abträuff) oder in der Sardellen-Brühe ; ist auch trucken zu geben mit Butter / Lemoni-Schelffen und Safft.

N°. 8. Der ausgelegte Haas / fäschiert / oder angelegt.

DAs Brät muß von dem Haasen abgelößt / dasselbig mit genugsamen Speck / Marck / oder Fette / Zwibel / Knoblauch / oder Lemoni-Schelffen klein gehackt / ein wenig Eßig / oder Lemoni-Safft / mit Eyerdottern darunter gemischt / wieder an das Bein geschlagen / der vorige Haas daraus formirt / mit abgeschlagenen Eyern bestrichen / mit Pinioli, oder geschnittenen Mandlen besteckt / oder mit Speck gespickt / und im Ofen gebraten werden / gib ihn mit einer der obigen Brühen / oder an statt / daß er gespickt / kan er auch mit Speck-Blättlein überlegt / und gebraten werden.

N°. 9. Der hintere Haas eingemacht / in gelber Brühe.

DEr hintere Haasen muß zerhackt / oder gar abgelößt / gesaltzen / gewürtzt / und subtil gespickt / mit Butter / Eßig / und Wein gelb eingebrennt / mit Lemoni und wenig Saffran / in kurtzer Brühe zur Tafel gegeben werden.

N°. 10. Gehäck / von dem gebratenen Haasen / so gleich mit dem ersten Sud fertig.

DAs Fleisch / oder Brät wird von dem gebratenen Haasen abgelößt / und mit gutem Ochsen-Marck / oder Feisten

klein gehackt / mit Gewürtz und brauner jus dünn und gut gemacht / ist gleich mit dem ersten Sud fertig / gibs mit Lemoni-Safft und Schelffen.

NB. Dises Gehäck ist gut / von allerhand überbliebenen Gebratens und Fleischwerck / mit oder ohne Capry / Sardellen / Schwammen / Dardoffeln / auch gelb mit kleinen Zwibeln/ oder Lemoni / mit Austern / oder Dardoffeln.

No. 11. Ein gebratner / und übergebliebener Haas / in einer braunen Nägleins-Brühe.

ZErhacke den gebratenen Haasen in feine Stücklein / nimm Eßig und Fleischbrühe / mit Gewürtz daran / brenns braun ein / und mische einen kleinen Messer-Spitz voll Näglein-Stup in das Einbrenn / und mische es geschwind in die Brühe/ du kanst auch solches mit Wein säuern.

No. 12. Gestossenes vom gebratenen Haasen.

VOm gut- und frisch-gebratenen Haasen-Brät / macht man auch ein gutes Gestossenes; ist gut mit guter Fleischbrühe/ frischen Butter / und wenig Pfeffer und Muscatnuß / vor Gesund- und Krancke; wer gern will / stoß auch braun-geröste Mandel darunter / und dises Gestossene kan durch ein Haar-Sieb / oder dergleichen Tuch durchgestrichen werden / so wirds fein subtil und gut.

No. 13. Haasen auf Welsch zu kochen.

SChneide den hintern Haasen in 4. Theil / ziehe ihn durch mit gewürtztem Speck / richts in ein Casserol mit gutem Wein und Fleischbrühe/laß ihn zugedeckt sieden/lege darzu ausgelößte Datteln/ Weinbeerlein/Pinioli, mit süssem Gewürtz/ wanns fertig/ so richts auf gebähte Semmel-Rinden / mit Lemoni-Safft und Schelffen; regaliers mit Lemoni und Pomerantzen / oder Margaranden-Kern.

No. 14. Der Haas/ in seiner Leber-Brühe.

NImm den hintern Haasen / mit den 2. vordern Büglein/ schneid Stücker daraus/ spicks mit grobem und gewürtzten Speck/ mach sie braun mit Schmaltz/ oder Speck / sieds mit Suppen und weissen Wein/ thue darzu Zwibel mit Näglein besteckt/ wenig wohl-riechende Kräutlein/ Lorbeer und Lemoni/ schneid die Leber zu Schnitzlein / bachs aus heissem Schmaltz/ stoß in Mörsel / treibs durch Sieblein / mit diser Brühe und braunen Meel ; laß wieder aufkochen / und wanns fertig / so gibs mit Lemoni-Safft / regaliers / so gut du kanst.

NB. Also macht man auch anders Wildprät / von Hirschen / Deendeln und Rehen/ ꝛc. in diser Leber-Brühe.

No. 15. Die König-Haasen / oder Königlen.

DJe König-Haasen werden abgestreifft / gehäutlet / gesaltzen / gewürtzt / gepaitzt / oder nur ohne Paitz gespickt/ und zugericht / wie die andere Haasen; allein diſe seynd weiß am Fleisch / also können sie auch bälder mit guter / gelber Brühe versehen / und mit Sardellen/ Austern / Müschlein / Lemoni/ ꝛc. mit Meel eingebrennt / oder mit Eyerdotter / Butter / wenig Meel / Lemoni-Safft/ oder Eßig abgetrieben / oder gebunden werden.

No. 16. Jung und alte König-Haasen/ in der Pomerantzen-Brühe.

HErschneid sie in 4. Theil / spicks durch das Fleisch / wie in die Pasteten / röste sie in Butter / oder Speck / richts in ein Casserol mit gutem Gewürtz/ ein Glas Wein und Fleischbrühe / auch gute Kräutlein / brenne die Brühe ein / und gibs mit Pomerantzen-Schelffen/ die an einem gantzen Zucker-Hut seynd abgerieben worden / mit sammt den ausgetruckten Pomerantzen-Safft / und thue den abgeschabenen gelben Zucker darein/

oder Eßig und Fleischbrühe gemacht / warm zu geben/ oder auch kalter aufgetragen.

No. 5. Der Rucken / von dem wilden Schwein.

DEr Rucken (wann die Haut herunter ist / ist er gut zu braten / gantzer / oder Stückweiß / auch gesottner zuzurichten / wie der Hirsch-Zemmer/ oder auch mit einem Weichsel- Maulbeer- Johannes- Beerlein- oder andern dergleichen Safft / Zucker / Wein / gerösten Brod / und guten Gewürtz gemachten Brühe / zu geben /) oder auch in guter Citronen- oder Pomerantzen- Brühe / gelb und auf dise Weiß seynd alle Stuck von dem wilden Schwein gut und wohlgeschmack.

No. 6. Von dem wilden Schwein / Brust und Rucken/ in die Pasteten.

DIse Stuck von dem wilden Schwein / nemlichen / der Rucken / und die Brust / seynd auch gut in die Pasteten; wie bey der Hirschen- Pasteten / die Einrichtung gemeldt worden / im 7. Capitel / und No. 15. zu finden.

No. 7. Carbonädlein von denen wilden Schweins- Ripplein.

DIse werden denen einheimischen Schweinen gleich zugericht / wie zu finden / in dem 5. Capitel / No. 16. & seq.

No. 8. Die Schüncken von dem frischen wilden Schwein.

DIe Schüncken werden gleich dem Kopff gesotten / und hernach kalt / oder warm gegeben / (und warmer zwar mit einer Sardellen- Capry- unzeitigen Agres- oder Weintrauben- Brühe / mit Wein / Eßig / oder auch Lemoni-Safft / sauer /) süß aber mit Weichsel- Maulbeer- Weinschaid-

schäidlein/ ꝛc. oder in einer andern süssen Wein-Brühe mit Pinioli und Rosinen/ werden sie aber kalt gegeben/ so besteckt man sie mit Lorbeer/ Rosmarin / oder auch mit Blumen.

No. 9. Die Schüncken von dem frischen Wild-Schwein/ am Spiß gebraten.

ISt das Wild-Schwein noch frisch / so kanst du die Haut leicht von dem Schuncken herunter bringen ; wann er aber nicht feist genug / so wird er geklopfft / gespickt / mit Speck/ oder auch zu Zeiten mit Zimmet und Nägelein ; oder auch mit Speck-Schnitzlein gedämpfft/mit Wein/Eßig/ Lemoni-Kräutlein / und gutem Gewürtz ; (werden sie gebraeen am Spiß/ so kan man mit Sardellen / Capry / unzeitigen Agreßen / oder Wein-Trauben eine saure Brühe darüber / oder darunter richten) oder einen süssen Weichsel- Maulbeer- oder andern Safft / mit Zucker / Zimmet und Wein darzu richten ; oder begieß die Schüncken/ so mit Nägelein und Zimet seynd gespickt worden / unter dem Braten mit halb Muscat / oder andern köstlichen Wein / und halb sauren Ram / hernach treib dise Brühe mit zwey oder drey gebähten Semmel- Schnitten durch ein Sieb / nimm die übrige Fetten darvon / und dise Abträuff über / oder unter den Schuncken gegeben / ist eine der besten Brühen über dise Braten.

No. 10. Der Schuncken von dem frischen Wild-Schwein/ in Knoblauch gepaitzt / und gebraten am Spiß.

WAnn dem frischen Schuncken / von einem Wild-Schwein/ die Haut ist abgezogen worden / mit zertrucktem Knoblauch / wohl gesaltzen / und tapffer eingerieben / wie auch mit Pfeffer / und Tag und Nacht in disen liegen lassen / hernach also mit Butter und Speck begossen / seynd auch gut und wohlgeschmack ; wer will / kan Eßig und Wein

nach dem Saltz und Knoblauch einreiben/ 2. oder 3. mal darüber sieden/ und den Schuncken über Nacht darinnen paitzen lassen/ auch dise Paitz in die Brat-Pfannen thun / sauber halten / mit gebähten Semmel-Schnitten durchtrieben / und also über/ oder unter das Gebraten geben / mit Carbonädlein / oder einer Beuf à la Mode aufgeschnittener / und Kräutlein regaliert.

No. 11. Von einem frischen Wild-Schwein/ das Brät zu allerhand weissen Gehäck / Knödlein-Würst/ und Strützlein zuzurichten.

WIlst du ein weisses Gehäck/ Knödlein / oder andern Fäsch machen / aus frischem Wild-Schwein-Brät / so schneid von den magern Brät Schnitzlein / wässers in wohl-laulichten Saltz-Wasser/ gleich einer wohl-gesaltzenen Fleisch-Brühe / und wann sie wohl weiß seynd ausgewässert worden / so hacke es mit gesottenen frischen Speck / Ochsen-Marck / oder Feisten/ mit geweichter Semmel-Mollen/ Kräutlein und Gewürtz/ vergiß aber nicht / daß du es nicht zu süß von Saltz einrichtest; machst du Knödlein/ Strützlein/ Pollpöden/ so nimm Eyerdotter darunter / machest du aber Würst in die Därm / so laß die Semmel und Eyer aus / und nimm zerdruckten und klein-geschnittenen Knoblauch/ mit gestossenen Coriander ; machest du aber einen Fäisch in die Netzlein / oder / was darmit anzulegen; so nimm feiste Semmel / Eyer / Sardellen / Gewürtz / Kräutlein / 2c. und wenig süssen Milchram/ auch nothwendiges Saltz/ und mache daraus was dir beliebt/ ins Netzlein zu richten/ oder aus heissen Schmaltz zu bachen / oder einen Pulpedon daraus zu formiren / oder auf eine Schüssel was anzulegen/ 2c. wie du bey dem einheimischen Schwein / oder auch bey dem Kalb im Uberfluß findest.

No. 12. Von einem frischen Wild-Schwein / gute Fricanto, Sattülle, oder Rollvögel / und andere braune Speisen zu machen.

Dises findest in grossem Uberfluß / sowohl bey dem Kalb in dem 2. Capitel / No. 74. anfangend / und biß No. 94. Item / bey dem einheimischen Schwein / in dem 5. Capitel / von No. 21. biß No. 27. Man lasse sich dise Mühe nicht zu schwer fallen / die grössere Unkosten in der Druckerey zu erspahren / und eine Sach nicht so offt beyzubringen.

No. 13. Der Wild-Schwein-Speck / ist viel kerniger / delicater und geschmacker / als der einheimische.

Wann die Wild-Schwein gar zu feist / so kan man auch Speck darvon machen / gar wohl und starck mit Saltz / und wenig präparirten / und klein-gestossenen Salliter vermischet / eingerieben / und in Saltz wohl-geschwärter etliche Täg liegen lassen / hernach überlegt / das Oberst zu Unterst / und wieder geschwärt / hernach im Lufft etlich Täg getrücknet / dann in Rauch / aber in keine Hitz gehängt / und wohl selchen lassen: Diser Speck ist besser zum Spicken klein- und grosse Sachen; auch zum Uberlegen / auf das ungespickte Gebraten. Item / zum Verkochen in allerhand Speisen / auch kan von solchem Schwein-Schmaltz / (wann es nicht zu heiß ist / ausgelassen werden /) ein gar subtiler / und wohlgeschmacker Butter-Taig gemacht werden / wann man am Butter einen Abgang leiden muß.

No. 14. Schüncken und andere Theil von dem Wild-Schwein / wie auch die Zerwelade / seynd viel besser und köstlicher geselchter / als frischer zu verspeisen.

Wie man aber mit dem Selchen sich verhalten soll / ist in dem 1. Capitel bey denen Ochsen-Zungen No. 43. 44. Item / No. 111. alldorten zu lesen.

N°. 15. Wild-Schwein / mit sammt seinen Füssen.

VOn einem guten Wild-Schwein seynd alle Speisen zu machen / und zwar weit besser und köstlicher / als von einem einheimischen Schwein; wie in dem 5. Capitel nach Verlangen zu finden / weil dises Fleisch viel geschmacker und kerniger / als von den einheimischen. Die Füß seynd auch zu End dises 5. Capites mit allen Umständen zu Genügen beschrieben.

N°. 16. Von einem Bären / und seiner Eigenschafft/ Datzen / oder Füß.

NImm die Füß von einem Bären / setz sie zu mit Wasser und Saltz / laß sie so lang sieden / biß das Haar herab gehet / butz sie darnach sauber aus / und koch sie in einem Pfeffer / oder Mandel-Brühe mit Brod / oder Meel eingebrennt / auch gerösten klein-gehackten Zwibel mit Lemoni / oder in einem Weichsel- Maulbeer- oder Rübeslein-Brühe / mit Wein / Zimmet und Zucker; so werden sie gut/ und wohlgeschmack; Nimm die Bären-Füß / und den Bären-Kopff / besengs auf dem Feuer / wie man ein Wild-Schwein besengt; oder nimm ein dickes glühiges Eisen zum Sengen; setz es zu / und kochs / wie man es von einem Wild-Schwein/ oder einheimischen Schwein macht / und wann er gesotten/ laß solchen in seinem Sud kalt werden / hernach ziehe disen Kopff heraus / und verfahre damit / wie mit dem wilden Schweins-Kopff / N°. 1. in disem Capitel / ꝛc. Im übrigen kan ein frischer Bär in allem verkocht/ gepaitzt / gebraten und eingericht werden/ wie das einheimische / oder wilde Schwein/ andere ziehen von denen Bären-Füssen die gantze Haut herab/ und werden alsdann gekocht.

No. 17. Das Murmel- oder Murmemendel-Thierlein/ frisch zu braten.

DJe Murmemendel seynd ordinari von Natur feist; dahero/ wann sie ausgezogen/ auch das Eingeweyd sauber herausgenommen/ so werden sie eingesaltzen/ und gleich einem Kitz-Fleisch/ schnell hinweg gebraten.

No. 18. Das Murmel-Thierlein einzumachen.

DJses Fleisch ist auch gut/ wie das Lamm-Fleisch einzumachen/ in Fricasse, in gelber Zwibel- und Lemoni-Brühe/ mit Fleischbrühe/ wenig Wein/ oder Eßig/ und gut Gewürtz; Insonderheit/ wann sie nicht gar alt seynd.

No. 19. Das Murmel-Thier zu dämpffen/ in die Pasteten/ und geselchter.

DJse Murmel-Thier seynd gut mit Butter/ Speck und Meel/ Gewürtz und Kräutlein/ oder mit Lemoni/ Wachholder-Beer/ Knoblauch/ Dardoffeln/ Schwammen/ Müschelein/ Austern/ Wein/ oder sauren Ram zu dämpffen; in die Pasteten zu paitzen/ oder geselchter/ mit Wein und Eßig gesotten/ warm/ oder kalter zu geben/ mit Capry/ Oel und Eßig: regaliers nach Belieben/ mit den frisch-gebratenen Carbonädlein/ Beuf à la Modien aufgeschnittener/ warm/ oder kalt/ auch mit geselchten Zungen/ mit grünen/ ausgebachenen oder frischen Kräutlein.

No. 20. Der Eichhorn ist auch gut/ und gleich einem jungen Häslein zu verkochen.

WAnn sie zuvor seynd abgestreifft/ und ausgenommen worden/ müssen sie gepaitzt/ gespickt/ und mit Butter in dem Safft gebraten werden/ dienet auch mit klein-

gehack-

gehacktem Zwibel / oder Lemoni / mit wenig Wein / oder Eßig und Wasser / in einem guten Pfeffer-Brühlein einzumachen/ es sey gelb / oder braun / mit wenig frischen Butter; Man kan auch ein gut Gestossenes darauß machen / mit hart-gesottenen Eyerdottern / gebähten Semmel-Schnitten / und braun-gebachenen Mandeln.

NB. Und hiemit ist der gantze Eichhorn nach seiner Proportion beschrieben / und auch geschlossen.

Register der Numern/
Uber
Allerhand Fleisch-Speisen / oder Fleischwerck / wie sie in der Ordnung auf einander folgen.

Das Erste Capitel.

Vom Ochsen und Rind.

Bestehend in 120. Veränderungen.

№ 1. Ochsen-Kopff gantzer zu sieden. pag. 1
— 2. Ochsen-Kopff / zum Preß-Käß zu machen. 2
— 3. Ochsen-Kopff gesultzter/ noch zierlicher und besser zum Preß-Käß zu machen. 3
— 4. Ochsen-Ohren einzumachen/ gleich denen Hirsch-Ohren. 4
— 5. Ochsen-Ohren / gefüllter. 5
— 6. Ochsen-Aug zu Paffössen. ib.
— 7. Ochsen-Aug zur Fricasse, oder Ragu. ibid.
— 8. Ochsen-Hirn/ frischer gebachen/in brauner Brühe/ mit Austern/ oder Sardellen. 6
— 9. Ochsen-Hirn/ frischer gebachen/gleich den Fischen. ibid.
— 10. Ochsen-Hirn / gleich den Brüßlein gelb eingemacht/ in Petersil / Zwibel/oder fricassirt. ibid.
— 11. Ochsen-Hirn zu Paffössen/ oder gebachnen Schnitten. ib.
— 12. Ochsen-Hirn in die runde Semmel zu füllen. 7
№ 13. Ochsen-Hirn / in runde Semmel zu füllen / anderst mit Ram. 7
— 14. Ochsen-Hirn gedämpffter mit Semmel-Brosen und Petersil-Kräutlein. ibid.
— 15. Ochsen-Hirn in Capry/ Oel/ oder sauren Ram. 8
— 16. Ochsen-Hirn mit Zusatz/ ein Schüssel-Speiß. ibid.
— 17. Ochsen-Hirn / gesotten/und gleich denen Brüßlein gebachen. ibid.
— 18. Ochsen- oder Rind-Hirn-Knödlein / oder Strützlein/ gebachner. ibid.
— 19. Ochsen-Hirn gefüllt/ und in Schmaltz gebachen/ oder in Netzlein und im Ofen gebachen. 9
— 20. Ochsen-Maul auf dem Rost/ in guter saurer Brühe / mit Sardellen/ Rosmarin und Knoblauch. ibid.
— 21. Ochsen-Maul/ in gelber Capry-Brühe. 10

№ 22. Ochsen-Maul/ mit Cucummern/in sauren Ram. pag. 10
-- 23. Ochsen-Maul / in Ragu/ oder Fricasse. ibid.
-- 24. Ochsen-Maul / kalter zum Salat. ibid.
-- 25. Ochsen-Maul in Mandel- und Aepffel-Geschärb. 11
-- 26. Ochsen-Maul in einer Zwibel- oder Lemoni-Brühe. ibid.
-- 27. Ochsen-Gäum/zu Ragu/Fricasse, oder in einer gelbē Zwibel-Brühe zuzurichten. ibid.
-- 28. Ochsen-Ohrenwang / oder Kin-Backen zu kochen / mit gebräunten Rüben / Zwibeln/ Kraut / oder grünen Köhl. ibid.
-- 29. Ochsen-Zung / frischer zur Fricasse zuzurichten. 12
-- 30. Ochsen-Zung / frischer mit Capry / sayer. ibid.
-- 31. Ochsen-Zung frischer in einer Mandel- oder Wein-Beerlein-Brühe. ibid.
-- 32. Ochsen-Zung / mit Capry/ süsser zuzurichten. 13
-- 33. Ochsen-Zung / in guter gelber Speck- und Zwibel-Brühe. ibid.
-- 34. Ochsen-Zung in gelber Pomerantzen-Brühe zuzurichten. 14
-- 35. Ochsen-Zung/in gelber Zwibel-Brühe. ibid.
-- 36. Ochsen-Zung / in gelben Kreen zuzurichten. 15
-- 37. Ochsen-Zung / im weissen Mandel-Kreen. ibid.
№ 38. Frische Ochsen-Zung/ in guter Citronen-Brühe. 15
-- 39. Frische Ochsen-Zung / in rother Wein-Brühe. 16
-- 40. Ochsen-Zung / weichgesottner / gespickter in einer braunen jus, oder Austern-Brühe. ibid.
-- 41. Ochsen-Zungen / gesottner und gespickter in einer Weichseln- oder Johannes-Beerlein-Brühe. ibid.
-- 42. Ochsen-Zungen / in einem Aepffel-Geschärb. 17
-- 43. Ochsen-Zungen zu räuchern/ daß sie sonderlich gut werden. ibid.
-- 44. Ochsen-Zungen/oder Fleisch/ anderst zu saltzen und zu räuchern. 18
-- 45. Ochsen-Zungen/ geselchter/ oder gerauchter/ gut zu sieden. ibid.
-- 46. Ochsen-Zungen/ geselchter/ in grünen Erbsen/ Rischedt-Gersten/ und Speck-Knödlein. 19
-- 47. Ochsen-Zungen / geselchter/ in die Mackronen/ oder geschnittne Nudel-Pasteten/ mit Parmesan-Käß eingericht. ibid.
-- 48. Ochsen-Lungen und Leber zu verkochen. 20
-- 49. Ochsen-Magen/gleich einer Kälber-Brust zu füllen. ibid.
-- 50. Ochsen-Magen gefüllter/ gleich einer Leber-Wurst abgebräunt. ibid.

N°. 51. Ochsen-Magen gefüllter/ ins Tuch gebunden / wie ein Englischer Knopff. pag. 21

— 52. Ochsen-Magen / auf dem Rost gebraten / mit / oder ohne Parmesan-Käß. ibid.

— 53. Kuttelfleck/ oder Kaldaunen/ gut zu kochen / gleich einer Rollada. 22

— 54. Kuttelfleck/oder Kaldaunen/ in der gelben Zwibel-Brühe zuzurichten. ibid.

— 55. Kuttelfleck in Speck/ Petersil und Semmel. 23

— 56. Kuttelfleck-Würst. ibid.

— 57. Ochsen-Niern / oder von andern grossen Thieren zuzurichten/ und in saurer / guter Brühe zu kochen. ibid.

— 58. Ochsen-Niern in Ragu/ oder Fricasse. 24

— 59. Ochsen-Niern in Dardoffeln. ibid.

— 60. Ochsen-Miltz zu kochen. ib.

— 61. Mast- oder Affter-Darm/ gut zu kochen. 25

— 62. Ochsen-Halß und Bug. ibid.

— 63. Ochsen-Halß und Bug/ besser zu kochen. ibid.

— 64. Ochsen-Halß und Bug in Wachholder- oder Kronabet-Brühe. 26

— 65. Ochsen-Halß und Bug in einer braunen Sardellen-Brühe. ibid.

— 66. Brust-Kern / oder andere Tafel-Stuck auf Teutsche Manier zu kochen. ibid.

N°. 67. Brust-Kern / gesottner im Ofen gebräunt/ gleich einem Zemmer/ mit Butter und Semmel-Brosen/ mit Austern/ oder Sardellen / oder braunen Zwibel-Brühe. 27

— 68. Brust-Kern/ oder andere gesottene Taffel-Stuck mit Petersil-Pastinacker- oder Selleri-Wurtzen. ibid.

— 69. Brust-Kern / oder Taffel-Stuck/ mit Zwibel und Porri. 28

— 70. Brust-Kern / oder Taffel-Stuck / mit braun-gebachenen Ruben zu kochen. ibid.

— 71. Item / mit brauner saurer Kronabet-Brühe. ibid.

— 72. Item mit Kreen in der Fleisch-Brühe. ibid.

— 73. Item / in weissen Mandel-Kreen. ibid.

— 74. Item / in Cucummern und sauren Ram. ibid.

— 75. Item/ mit sauren Ram und Wachholder / oder Kronabeten. 29

— 76. Brust-Kern / aufgeschnitner / auf dem Rost abgebräunter mit einer guten sauren Brühe. ibid.

— 77. Brust-Kern/ zu füllen. ibid.

— 78. Brust-Kern / zu einer Rollada / oder Rollwurst. 30

— 79. Englischer Niern-Braten vom Rind. ibid.

— 80. Englischer Braten / gepaitzter/ mit Gewürtz gespickter/ und mit Wein begossen. 31

№ 81. Item/ mit sauren Ram begossen. pag. 31
-- 82. Englischer Braten in Cucummern-Brühe. 32
-- 83. Englischer Braten vom Ochsen oder Rind zu füllen. ibid.
-- 84. Englischer Braten/gedämpfftter/ mit einem Ragu. 33
-- 85. Schloß- oder Schwantz-Stuck/ vom Ochsen/ oder Rind gedämpfftter/ warm/ oder kalter zu geben. ibid.
-- 86. Beuf à la Mode, vom Ochsen- oder guten Rind- Stuck/ kalter. 34
-- 87. Beuf à la Mode, auf andere Art braun gedämpfft/ warmer. 35
-- 88. Schloß-Fleisch/ oder grosses Schwantz-Stuck/ gut eingerichter gesotten. ibid.
-- 89. Schwantz-Stuck/von Ochsen/ oder Rind auf Mayländisch gepaitzt/ gedämpfft mit Dardoffeln/ Austern/ oder Sardellen. 36
-- 90. Huff-Braten/von dem Ochsen/ oder Rind gedämpfftter. 37
-- 91. Huff-Stuck/oder auch Lungen-Braten gepaitzter/ am Spiß gebraten/ in seiner eigenen Brühe. ibid.
-- 92. Lung-Braten/ gepaitzter gebraten/in einer Cucummern-Brühe zuzurichten. 38
-- 93. Rinderne Rollen/ wie kälberne Vögel/ gedämpfftter/ in der Brühe/ mit einer guten Ragu. ibid.
№ 94. Lung-Braten/ gepeitzt/ mit Zwibel und Kümmel. 38
-- 95. Lung-Braten/ in einer gelben/ oder braunen Knoblauch-Brühe zuzurichten. 39
-- 96. Ein Stuck Fleisch/ aus einem Ochsen- oder gutem rindernen Schlegel/ an statt eines Lung-Braten zuzurichten. ibid.
-- 97. Rinderne Braten/mit Sardellen/ Rosmarin/ und Knoblauch/zu begiessen. ibid.
-- 98. Lung-Braten/ in einer puren Zwibel-Brühe. 40
-- 99. Lung-Braten/ zu spicken/ und zu braten/daß er als eine Wurst kan aufgeschnitten werden/ um den Englischen Braten. ibid.
-- 100. Knorren/ vom hintern Knye/ des Ochsen/ oder Rinds gesottner/ köstlich/ wie eine Hennen/ kräfftig und gut. 41
-- 101. Presolen/ oder Carbonädlein/ von Ochsen/ oder Rind ausgebräunter/ mit Zwibel und Maurachen. ib.
-- 102. Presolen/ oder Carbonädlein in Dardoffeln/ Oel und Lemoni-Schelffen. ibid.
-- 103. Presolen/ oder Carbonädlein/ in sauren Ram/ mit/ oder ohne Capry. 42
-- 104. Presolen/ oder Carbonädlein mit Oel/ Fenchel und Coriander/ gebachner/ oder gebratner zu kochen. ibid.

№ 105. Presolen/oder Carbonädlein/ von Ochsen / oder Rind / gespickter einzumachen. pag. 42
-- 106. Fleisch-Knödlein/ vom Ochsen / oder Rind. 43
-- 107. Bratwürst-Gehäck / vom Ochsen- oder Rind-Fleisch zu machen. ibid.
-- 108. Rindernes Gehäck / mit Speck und Rind-Feisten/ Pinioli und Weinbeer. ibid.
-- 109. Speck-Knödlein vom geselchten Rind-Fleisch und Speck zu machen. 44
-- 110. Würst vom Ochsen / oder Rind zu machen / die man Zerwelada nennet / und zu selchen. ibid.
-- 111. Rindfleisch / auf allgemeine Art aufzuselchen/ oder in dem Rauch einzusaltzen. 45
-- 112. Schwantz vom Ochsen/oder Rind / in gelben/ oder andern Rüben. 46
№ 113. Füß / vom Ochsen / oder Rind / in unterschiedlichen Pfeffern. 46
-- 114. Ochsen-Füß / in Milchram und Senff/ oder gelber Zwibel-Brühe. ibid.
-- 115. Ochsen- oder Rinderne Füß/ in klarer Sultz. 47
-- 116. Füß / vom Ochsen / oder Rind kalter zum Salat. ibid.
-- 117. Euter/von der Kuhe/auf dem Rost gebratner/ oder in einer sauren Zwibel-Brühe wañ es zuvor wohl weich gesotten. 48
-- 118. Euter / von der Kuhe / eingemacht / mit Speck/ Zwibel/und Semel-Brosen. ibid.
-- 119. Euter/so zuvor wol weich gesotten/ an dem Spiß zu braten. ibid.
-- 120. Euter/von der Kuhe/wann es zuvor wohl weich gesotten/auf dem Rost abgebräunter / in süsser Mandel- und Weinbeerlein-Brühe. 49

Das Zweyte Capitel.

Von dem gantzen Kalb.

Bestehend in 178. Veränderungen.

№ 1. Kalbs-Kopff/ mit der Haut/ in Serviette. pag. 49
-- 2. Gantzer Kalbs-Kopff / ohne Haut. ibid.
-- 3. Kalbs-Kopff/ halbierter / auf dem Rost gebratner. 50
-- 4. Kalbs-Kopff/ mit der Haut/ kalter. 51
-- 5. Kalbs-Kopff / zerlegter. 52
№ 6. Kalbs-Ohren gefüllter. 52
-- 7. Kalbs-Zungen. 53
-- 8. Kalbs-Zungen/ süß einzumachen. ibid.
-- 9. Kalbshirn-Schnitten / oder Paffössen / aus Schmaltz gebachen. ibid.
-- 10. Kalbs-Hirn zu Paffössen mit einfacher Semmel. ibid.

№ 11. Kalbs-Hirn gedämpffter. pag. 54
-- 12. Kalbs-Hirn/ auf Brüßlein-Manier. ibid.
-- 13. Kalbs-Hirn in Butter/ oder Oel geröst. ibid.
-- 14. Kalbs-Hirn/ gebachen/ oder in brauner jus. ibid.
-- 15. Halsfleisch / vom Kalb/ wie Fricanto gebräunt / in ein Ragu. ibid.
-- 16. Die Brust vom Kalb / auf Köhl mit Presolen gelegt. 55
-- 17. Brust vom Kalb gefüllt/ und im Schmaltz / oder Speck gebräunter/ ~~in~~ einer braunen jus. ibid.
-- 18. Brust vom Kalb / zerhackt/ und eingemacht. ibid.
-- 19. Brust vom Kalb gefüllt/ in Fricasse, oder Ragu. ibid.
-- 20. Kälber-Brust / gefüllt / gespickt mit Speck / oder ungespickter gebraten / mit kälbernen Vögeln. 56
-- 21. Rucken vom Kalb / darvon die Presolen / oder Carbonädlein gemacht werden. ib.
-- 22. Presolen / oder Carbonädlein mit guten Knödlein/ oder Bratwürst-Gehäck belegt. 57
-- 23. Presolen / oder Carbonädlein in Butter / oder Speck gebräunt. ibid.
-- 24. Presolen / oder Carbonädlein/ ordinari. ibid.
-- 25. Presolen / oder Carbonädlein/ kalt/ oder warm. ibid.
№ 26. Presolen/ oder Carbonädlein im Ofen gebachen/ oder gedämpfft. 58
-- 27. Presolen / oder Carbonädlein / im Schlaffrock / oder mit Taig aus Schmaltz gebachen. ibid.
-- 28. Presolen mit Fäsch / oder Gehäck/ im Schmaltz frisch gebachen. ibid.
-- 29. Presolen/ fäschirt / oder mit Brät / oder Gehäck angelegt / und im Papier eingewicklet/ auf dem Rost gebraten/ oder in dem Ofen gebachen / oder in einer Brat-Pfannen gebraten. 59
-- 30. Carbonädlein / oder Presolen anderst gefüllt / und im Ofen gebraten. ibid.
-- 31. Carbonädlein / oder Presolen gespickt / mit Speck/ und gedämpfft. 60
-- 32. Carbonädlein/ oder Presolen gebratner einzumachen. ibid.
-- 33. Ruck-Brätlein ausgelößter vom Kalb / zu einer guten Pasteten-Füll / mit Saurampfen/ und sauren Ram. 61
-- 34. Ruck-Brätlein ausgelößter/ vom Kalb / im Speck/ Butter und Muscat-Wein gedämpffter. ibid.
-- 35. Außgelößte Ruck-Brätlein/ vom Kalb mit Sardellen/ Butter / oder sauren Ram zu braten. 62
-- 36. Schulter-Bug / oder Lauff vom Kalb. ibid.

№ 37. Schulter/ von Kalb/ gantzer. pag. 62
-- 38. Schulter/ gefüllt/ und auch gespickt mit Speck zum braten. 63
-- 39. Schulter gefüllt / auf Suppen/ Kraut / oder andere gemischte Speiß. ibid.
-- 40. Schulter / oder Bug / vom Kalb / gefüllter abgebräunt. ibid.
-- 41. Schulter / oder Bug / vom Kalb / zerhackter. ibid.
-- 42. Schulter / Stuck- oder Stücklein-weiß / mit Meel im Schmaltz gebachen. 64
-- 43. Wämmlein / oder Bauch-Fleisch vom Kalb. ibid.
-- 44. Wämmlein / gefüllt / vom Kalb. ibid.
-- 45. Wämmlein / gleich einer Rollada / oder Span-Sau-Wurst. 65
-- 46. Ruck-Brätlein / ausgelößter eines Kalbs. ibid.
-- 47. Niern-Brätlein mit Kräuter und Speck unterschiedlich gespickt / vom Kalb. ibid.
-- 48. Niern-Braten / vom Kalb / auf Frantzösisch / gespickter mit Speck. 66
-- 49. Niern-Braten / vom Kalb / auf Teutsch. ibid.
-- 50. Schloß-Brätlein / vom Kalb / gedämpffter. ibid.
-- 51. Schloß-Brätlein zur Stufada. ibid.
-- 52. Schloß-Brätlein / gedämpffter mit unterschiedlicher Cullie. 67
№ 53. Schloß-Brätlein mit unzeitigen Wein-trauben. 67
-- 54. Schloß-Brätlein / mit Saurampfen. ibid.
-- 55. Schloß-Brätlein / weiß und kalter in der sauren Sultz / oder Alladoba. ibid.
-- 56. Kalbs-Schlegel / zur Fricanto. ibid.
-- 57. Fricanto gespickter. 68
-- 58. Gehäck / vom Kalbs-Schlegel in kleine / oder grosse Butter-Pasteten. ibid.
-- 59. Gehäck mit Lemoni-Safft. ibid.
-- 60. Schlegel-Gehäck / in die Schluck-Kräpfflein / in der Fleischbrühe gesotten. ibid.
-- 61. Schlegel-Gehäck in Kräpfflein / in Schmaltz gebachen. ibid.
-- 62. Schlegel-Gehäck / zur Strudel. 69
-- 63. Schlegel-Gehäck / zu weissen Bratwürsten. ibid.
-- 64. Kälberne Bratwürst. ibid.
-- 65. Kälberne Knödlein / und anderes / so daraus zu machen. ib.
-- 66. Die Pulpedon. ibid.
-- 67. Andouille, oder kälberne Vögel / vom Kalbs-Schlegel. ib.
-- 68. Fricanto, wie Bratwürst geröst. 70
-- 69. Fricanto in brauner jus. ibid.
-- 70. Vom Kalbs-Schlegel / gespickte und gebratne Tauben. ibid.
-- 71. Schlegel / mit sammt den Niern-Brätlein zu füllen. ibid.

№. 72. Kalbs-Schlegel / anderst zu füllen / und gespickt. pag. 71
-- 73. Schlegel vom Kalb / wieder anderst gefüllt und gespickt. 72
-- 74. Kälber-Schnitzlein / mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten, 73
-- 75. Kälberne Vögel / oder Andouillen, am Spiß gebraten. ib.
-- 76. Schlegel / so mit Brät / auf die Schüssel angelegt wird / auf Frantzösisch. 74
-- 77. Kalbs-Schlegel auf andere Art / Frantzösisch angelegt / oder fäschiert. ibid.
-- 78. Netz-Würstlein / oder Crepinnen. 75
-- 79. Fricanto-Pasteten im Casserol / gespickter / oder Crenaden von Kälber-Schlegel. ib.
-- 80. Pupedon. 76
-- 81. Formation des Pupedons. ib.
-- 82. Pupedon, am Spiß gebraten. 77
-- 83. Kälber-Vögel / oden Boucons gedämpfft. ibid.
-- 84. Presolen / von Kalbs-Schlegel. ibid.
-- 85. Spanische kleine Pastetlein. 78
-- 86. Kälberne Vögel / oder Andouillen. ibid.
-- 87. Fricanto vom Kalb / gespickt / oder farciert. ibid.
-- - Farcierte Fricanto. 79
-- 88. Gigot de Veau Sarci, oder gedämpffte Kälber-Schnitzlein. ibid.
-- 89. Gigot de Veau à Testouffade, oder kälberne Schlegel-Schnitzlein. ibid.
№. 90. Godiueau, oder Gehäck. 80
-- - Godiueau aus Pupedon. ibid.
-- 91. Mirotten von Kalbs-Schlegel gut zu füllen. ibid.
-- 92. Mirotten, auf ein andere Weiß. 81
-- 93. Mirotten, noch anderst. 82
-- 94. Kalbs-Schaaf- oder Schöps-Schlegel auf Königlich zuzurichten. ibid.
-- 95. Kalbs-Schöps- oder Lams-Schlegel / auf andere Art. 83
-- 96. Tauben / vom kälbernen Schlegel / auf eine andere Manier. ibid.
-- 97. Kälber-Brät. 84
-- 98. Kalbfleisch / auf welsch. ibid.
-- 99. Kalbfleisch / auf burgerisch. ibid.
-- 100. Ollia, vom Kalb- oder Rindfleisch / auch andern Sachen. 85
-- 101. Jus, oder Safft / von Kalbs-Schlegel. ibid.
-- 102. Ein schon gebratner Kalbs-Schlegel / zu viel unterschiedlichen Sachen. 86
-- 103. Von dem vordern Kalbs-Vierthel. ibid.
-- 104. Uber gantze hintere kälberne Viertheil / einen Salpicon. ibid.
-- 105. Kälberne hinterne Viertheil / halb gespickter / und halb gefüllter / oder gantz gespickt / und auch gantz gefüllter / mit einem Salpicon. 87
-- 106. Ein schon gebratner Kalbs-Schlegel / wieder zu vielen unterschiedlichen Sachen zu verkochen. ibid.

№ 107. Kälber-Brüßlein/ frisch im Schmaltz gebachen. pag. 88
— 108. Kälber-Brüßlein im Schlaff-Rock/ oder Taig gebachen. 89
— 109. Brüßlein gespickter/ am Spiß/ oder im Ofen gebraten. ibid.
— 110. Brüßlein/ anderst am Spiß gebraten. ibid.
— 111. Brüßlein-Strützlein im süssen Ram/ auf unterschiedliche Manier. ibid.
— 112. Brüßlein/ mit Bröslein im Butter/ oder Oel gebratē. 90
— 113. Brüßlein-Fricasse, mit Austern/ Müschelein/ oder Sardellen. ibid.
— 114. Brüßlein fricassiert mit Spargeln. ibid.
— 115. Brüßlein/ mit Maurachen/ oder Schwämm. ibid.
— 116. Brüßlein/ zu Ragu. 91
— 117. Brüßlein/ mit Krebsen. ibid.
— 118. Brüßlein in kleine Pastetlein/ oder in gefüllte Semmel zur Teller-Speiß ibid.
— 119. Brüßel-Strützlein roth/ in süssen Ram. ibid.
— 120. Brüßlein/ in ein Schüssel-Pasteten/ mit Gehäck Carfiol/ und andern Sachen. ib.
— 121. Brüßlein-Gehäck/ mit Kälber-Euterlein in Genueser-Pastetlein/ oder anderst. 92
— 122. Brüßel-Pfäutzlein; item Brüßlein-Würst. ibid.
— 123. Brüßlein gefüllt/ à la Dauphine, &c. ibid.
№ 124. Brüßlein gespickter/ mit Speck am Spiß gebratē. 93
— 125. Brüßlein/ anderst gefüllter. ib.
— 126. Brüßlein im Papier gebraten. ibid.
— 127. Brüßlein in kälberne Gehäck-Birn gefüllt/ und frischer im Schmaltz gebachen. 94
— 128. Brüßlein/ in Krebs-Bechерlein ohne Boden. ibid.
— 129. Brüßlein in Marck-Bechерlein/ ohne Boden. ibid.
— 130. Lungen vom Kalb/ unterschiedlich eingemacht. 95
— 131. Lungen-Gehäck. ibid.
— 132. Lungen-Strützlein/ in Ram gekocht. ibid.
— 133. Lungen- oder Schluck-Kräpfflein/ aus Schmaltz gebachen. 96
— 135. Lungen-Pfäutzlein. ibid.
— 136. Lungen-Maurachen. ibid.
— 137. Lungen-Knödlein/ in einer süssen Wein-Brühe. ibid.
— 138. Lungen-Mus/ mit schwartzen Wein-Beerlein. 97
— 139. Lungen-Füll in die Dorten. ib.
— 140. Hertz vom Kalb. 98
— 141. Hertz vom Kalb/ vermachter in Wein und sauren Ram zu dämpffen. ibid.
— 142. Leber vom Kalb/ geröster. ib.
— 143. Leber vom Kalb/ aus Schmaltz gebachen. 99
— 144. Leber-Strützlein in süsser Mandel-Brühe. ibid.
— 145. Spanische Leber. ibid.
— 146. Kälberne Leber-Knödlein. ib.

№ 147. Kälberne Leber-Würst/ in die Därm zu füllen. pag. 100.
— 148. Kälberne Leber gantzer zu braten/ und zu füllen. ibid.
— 149. Leber vom Kalb / am Spißlein mit Speck und Salbey-Blättlein gebraten. ibid.
— 150. Leber-Mus/ oder Müslein. 101
— 151. Leber-Pfäutzlein. ibid.
— 152. Leber-Schödtlein. ibid.
— 153. Leber-Mus in einer Mandel-Brühe. ibid.
— 154. Leber-Mus / anderst. 102
— 155. Kälberne Leber mit Schwammen. ibid.
— 156. Kälberne Leber-Vögel. ibid.
— 157. Kälberne Leber mit Schuncken-Schnitzlein. 103
— 158. Leber vom Kalb / gedünßt/ oder gedämpfft. ibid.
— 159. Kälber-Leber gedämpfft / mit einer Ragu. ibid.
— 160. Feiste kälberne Leber-Würst in Därm/ so gut. ibid.
— 161. Kälberne Leber-Würst/ noch anderst. 104
— 162. Kälberne Leber mit Speck/ und frischen Majoran-Kräutern gespickt / in Butter/ Speck / oder sauren Ram gedämpfft. ibid.
— 163. Kälberne Niern-Schnitten. ibid.
№ 164. Kälberne Niern-Dorten-Füll / in die Schardt-Dorten. 105
— 165. Kälberne Niern-Paffössen. ibid.
— 166. Kälberne Niern / blättlet geschnitten/ und in Papier gebraten. 105
— 167. Kälbernes Niern-Eyer und Schmaltz. ibid.
— 168. Kälbernes Niern-Mus. ibid.
— 169. Die kälbernen Niern / oder die blinden Austern / an Fleisch-Tagen. ibid.
— 170. Kälber-Krös / ordinari eingemacht. 106
— 171. Kälberne Krös-Würst. ibid.
— 172. Kälber-Füß in Schlaffrock/ oder aus Taig gebachen/ oder auch aus Eyern. ibid.
— 173. Kälber-Füß ausgebachen/ in süsser Brühe. 107
— 174. Kälber-Füß eingemacht/ oder fricassiert. ibid.
— 175. Kälber-Füß ausgebachen/ und mit Senff- und Milchram. ibid.
— 176. Kälber-Füß gedämpfft. ib.
— 177. Kälber-Füß kalter zum Salat mit Zwibel/ Capry/ Sardellen/ &c. ibid.
— 178. Kälber-Füß zur klaren Sultzen / oder Preß-Käß. 108

Das

Das Dritte Capitel.

Vom Schaaf / Hammel / Castron / Bock und Geiß.

Bestehend in 53. Veränderungen.

№ 1. Kopff / von Schaafen / gesotten / und auf dem Rost gebraten / mit Butter / oder einer sauren Brühe pag. 108

-- 2. Schaafs-Kopff in gelber Zwibel- oder anderer Brühe. ibid.

-- 3. Schaafs-Kopff / in Schlafrock / oder Taig gebachen. 109

-- 4. Schaafs-Kopff / in einer Fricasse. ibid.

-- 5. Schaafs-Hirn / mit Meel im Schmaltz gebachen. ibid.

-- 6. Schaafs-Hirn / mit Lemoni-Schelffen / und Wein gesäuert. ibid.

-- 7. Schaafs-Hirn zu Paffössen / Genueser-Kräpfflein / oder auf einfache Semmel-Schnitten. 110

-- 8. Schaafs-Zungen. ibid.

-- 9. Halß von Schaafen / oder Hämmel / in unterschiedlichen Brühen zurichten. ibid.

-- 10. Brust von Schaafen / oder Castron gefüllter in einer Dotter-Brühe / Reiß / oder mit einen guten Ragu. 111

-- 11. Brust vom Schaaf / gefüllter übersotten / und hernach gebraten. ibid.

-- 12. Brust vom Schaaf / zerhackter in Zwibel-Kreen / und allerhand saurer Brühe einzumachen. ibid.

№ 13. Schöps- oder Geiß-Fleisch / wie Wildpret einzurichten. 112

-- 14. Rucken / vom Schaaf / oder Ziegen / zu füllen / und zu braten. ibid.

-- 15. Rucken vom Schaaf / oder Hamel / anderst zu füllen. ib.

-- 16. Carbonada / oder Presolen vom Schaaf / oder Hammel / auf dem Rost zu braten. 113

-- 17. Carbonada vom Schaaf / im Butter / oder Schwein-Feisten gedämpfft. ibid.

-- 18. Carbonada vom Schaaf / mit Gehäck / oder Brät angelegt / und aus Schmaltz gebachen. ibid.

-- 19. Carbonada vom Schaaf / oder Hamel / anderst angelegter im Ofen gebraten. 114

-- 20. Carbonädlein vom Schaaf / ausgebräunter in brauner jus. ibid.

-- 21. Carbonädlein vom Schaaf / mit Petersil. 115

-- 22. Presolen / oder Carbonädlein vom Schaaf / im Schlaff-Rock / oder Taig ausgebachen. ibid.

-- 23. Mägen von Schaafen / gut zu füllen. ibid.

-- 24. Lungen und Leber vom Schaaf / oder Schöps. 116

№. 25. Schlegel vom Schaaf / oder Castron / mit unterschiedlichen wohlriechenden Kräutern / auch Knoblauch / gespickt und abgebraten. pag. 117

-- 26. Schlegel vom Schaaf / mit gewürtztem langen Speck durchzogen / mit Knoblauch / oder Sardellen / gespickter zu braten. ibid.

-- 27. Schlegel vom Schaaf- oder Schöps gedämpffter. ibid.

-- 28. Schlegel / von Schaafen / oder Castron / gleich einer braunen jus, in Ragu. 118

-- 29. Schlegel vom Schaaf / oder Castron / grbratner mit Austern / oder Müschelein zu geben. 119

-- 30. Schlegel vom Schaaf / gar gut und mürb halb gesotten / und halb gedämpfft / mit was Geruch man verlangt. ibid.

-- 31. Schlegel vom Schöps im Ofen gedämpfft / und kalter mit Oel und Eßig aufgeschnittner zu geben. 120

-- 32. Schlegel von Schaafen / gebratner / vor ein Gehäck-Speiß / so bald fertig. ibid.

-- 33. Schlegel von Schaafen / oder Schöpsen angelegt / und im Ofen / oder mit doppelter Glut gedämpffter. 121

-- 34. Schlegel vom Schaaf / oder Schöps / Alladoba warm / oder kalter / auf das Servierte, mit grünen Petersil-Kräutern / und Lemoni-Schelffen. 121

№. 35. Schlegel vom Schaaf / oder Schöps / gantz / oder halb gebraten / in Wachholder- oder Kronabet-Brühe. 122

-- 36. Schlegel von Schaafen / süß / mit gebratnen Gehäck / so bald fertig. ibid.

-- 37. Schlegel-Gehäck / von gebratenen Schaafs-Schlegel / sauer / so auch gleich fertig. 123

-- 38. Grosser Schaafs-Schwaiff / gesottner auf dem Rost gebraten. ibid.

-- 39. Füß von Schaafen / in einer Fricasse. ibid.

-- 40. Füß von Schaafen / in süssem Milchram. 124

-- 41. Schaafs-Füßlein / mit Eyern aus Schmaltz gebachen. ibid.

-- 42 Schaafs-Füßlein / in einem Pfäutzlein / mit grünen wohlriechenden Kräutlein. 125

-- 43. Schaafs-Füßlein / auf Spanisch mit Speck- und Kälber-Schnitzlein. ibid.

-- 44. Schaaf-Füßlein / auf Spanisch in Casserol. 126

-- 45. Knödlein vom Schaaf / oder Rindfleisch / in ein Pasteten / mit Dotter- oder gelber Brühe. ibid.

№. 46. Schäfferne Kälber-Vögel/ in ein Pasteten/ oder Casserol-Speiß/ mit Capry/ oder ausgebräunt/ in einer Wein-Beerlein- und Mandel-Brühe. pag. 127

-- 47. Zeiner vom Schaaf/ Castron/ oder Hammel/ mit Lemoni/ in einer sauren/ oder süssen Capry-Brühe. ibid.

-- 48. Schaaf-Geiß-Bock-oder Hammel-Fleisch geschwind zu selchen; wie auch Kalb und Schwein-Fleisch. 128

№. 49. Euter von Gaißen/ oder Schaafen. ibid.

-- 50. Gail/ von denen Böcken/ oder Schaafen gebachen. 129

-- 51. Gail von denen Böcken/ in Butter geröst. ibid.

-- 52. Gail von Böcken und Schaafen/ gleich denen Brüßlein zu kochen. ibid.

-- 53. Geiß/ und dero Fleisch betreffend. ibid.

Das Vierdte Capitel.

Von dem Lamm und Kütz.

Bestehet in 25. Veränderungen.

№. 1. Lamm/ oder Kütz gantzer zu braten/ am Spiß/ oder im Ofen/ gespickter/ oder ungespickter/ gefüllter in hohlen Leib/ auf unterschiedliche Weiß. pag. 130

-- 2. Köpfflein/ von Lämmlein/ oder Kützlein/ auf dem Rost gebraten. 131

-- 3. Lämlein- oder Kütz-Köpfflein/ mit Eyern aus Schmaltz gebachen. ibid.

-- 4. Lämmlein- oder Kütz-Köpfflein/ eingemachter/ oder in der Fricasse. ibid.

-- 5. Lämmlein- oder Kütz-Köpfflein/ in Eyer-Pfäutzlein. 132

-- 6. Lämmleins-Köpfflein/ in der Schüssel/ mit Eyern und süssen Milchram. ibid.

№. 7. Lämmleins-Köpfflein/ mit einer sauren Brühe/ auf der Schüssel. 133

-- 8. Vorderes Lämmlein- oder Kütz-Büglein/ in einer Fricasse. ibid.

-- 9. Lamm- oder Kütz-Fleischlein/ in gelber Lemoni- oder Zwibel-Brühe. 134

-- 10. Lamm- oder Kütz-Fleischlein/ in Petersil-Selleri-Pastinacker-Kohlrabi-Zucker-Wurtzeln/ abgeschnittenen Spargel/ überbrühten Spinat/ Köpfflein-Salat/ Latuck/ Cärdiy-Andivi/ ausgelößte Erbsen/ Artischocken-Kern/ oder auch in allerhand Ruben. 135

№ 11. Lamm- oder Kütz-Fleisch/ in unzeitige Agres/ oder Stachel-Beer / oder dergleichen Weintrauben/oder dergleichen durchgetriebene Säfft zu fricassiren; Item in allerhand Schwämen/ Dardoffeln/ Maurachen/ Krebsen/ Austern / und Müschlein. pag. 135

-- 12. Lämmerne Brüßlein. 136

-- 13. Lamm- oder Kütz-Fleisch/in Pasteten/ Ragu mit Krebsen/ oder andern Brühen/ einzurichten. ibid.

-- 14. Presolen / oder Carbonädlein / aus Lämmlein / oder Kütz-Rücklein zu machen/ in Papier auf dem Rost gebraten/ oder in dem Ofen. ib.

-- 15. Presolen / oder Carbonädlein von Lämmlein / oder Kütz/ im Schlaffrock / oder aus Taig und Schmaltz gebachen. ibid.

-- 16. Fäschiert / oder mit Brät-Gehäck / angelegte Carbonädlein / frisch-gebachner aus Schmaltz. 137

-- 17. Hintere Lamms- oder Kützleins-Büglein / mit Speck/ oder Salbey und Petersil-Kräutlein zu spicken. ibid.

№ 18. Schlegelein vom Lam / oder Kütz / mit Knoblauch und Sardellen zu dämpffen/oder gebraten. 137

-- 19. Fäschierte Lams- oder Kütz-Schlegelein / im Ofen gebraten / mit einer Capry-Brühe. 138

-- 20. Schlegel vom Lamm / oder Kütz/mit Speck gespickt/mit Dardoffeln-Gehäck gefüllter zu braten. ibid.

-- 21. Schlegel von Lamm / oder Kütz gedämpfftet / wie in einer Pasteten. ibid.

-- 22. Schlegel vom Lam / zur Fricanto, oder mit einer Ragu. ibid.

-- 23. Lämmerne Schlegelein/ zur Alladoba gesotten. 139

-- 24. Lünglein und Leberlein von Lämlein/oder Kützlein. ibid.

-- 25. Füßlein von Lämmlein/ oder Kützlein/in einer Zwibel- oder Sardellen-Brühe/in Fricasse, gebachner in Eyern / oder/ im Schlaff-Rock mit / oder ohne Papier zu braten. ibid.

Das Fünffte Capitel.

Von dem einheimischen Schwein.

Bestehet in 43. Veränderungen der Speisen.

№ 1. Schweins-Kopff von einem einheimischen Schwein / gleich einem wilden zu sieden. pag. 139

№ 2. Kopff von dem einheimschen Schwein halbierter gesotten/ und auf dem Rost/oder in dem Ofen zu braten. 140

№ 3. Gepreßter einheimischer Schweins-Kopff kalt zu geben. pag. 141

— 4. Einheimischer Schweins-Kopff in Stücker zerhackter/ in Zwibel / unterschiedlichen Rüben und Köhl zu kochen. ibid.

— 5. Schweins-Käß. ibid.

— 6. Schweins-Ohren gesultzter. 142

— 7. Schweins-Ohren / zu füllen mit Lungen / oder Bratwürst / Gehäck / und im Ofen / einer Rein / oder Casserol / in Butter und Speck zu braten. 143

— 8. Schweins-Ohren / gefüllter/ in abgeschlagenen Eyern auszubachen. ibid.

— 9. Schweins-Ohren eingemachter / oder in einer Fricasse. 144

— 10. Schweins-Ohren / mit den Füssen / in einer vielfärbigen Sultzen / in die Gläslein/ oder Müschlein / auf das Serviette. ibid.

— 11. Gut Schweinerne Würst/ von denen Schweins-Ohren. 145

— 12. Schweins-Hirn. 146

— 13. Schweins-Zungen. ibid.

— 14. Der Halß und die Schulter / von dem einheimischen Schwein. ibid.

— 15. Frischling/ von dem einheimischen Schwein zu verkochen/ und die Haut besonders zur Rollada. ibid.

№ 16. Rucken/gantzer/oder halbierter / von dem einheimischen Schwein / gleich dem Reh/ oder Gembs zu braten. 147

— 17. Von dem einheimischen Schwein / Presolen / oder Carbonädlein/ &c. ibid.

— 18. Carbonädlein / von den einheimischen Schweins-Rippen/ frischer auf dem Rost gebraten mit Fenchel / Coriander / und andern Gewürtz. ibid.

— 19. Brust von dem einheimischen Schwein / mit Bratwürst-Brät gefüllter/ gesotten. 148

— 20. Das hinderiste Theil / von einer einheimischen Schwein/ also zuzurichten/ als wie einen Hirsch-Zemmer. ibid.

— 21. Bratwürst/ so man die Bononische und gerechte nennet. 149

— 22. Zerweladen/ und Bratwürst/ wie sie in der Lombardie bereitet werden. 150

— 23. Mortatella. ibid.

— 24. Die weisse Frantzösische Würst. ibid.

— 25. Bratwürst auf Pohlnisch. 151

— 26. Würst / von Schwein/ auf Frantzösisch. 152

— 27. Genueser-Pastetlein / von dem einheimischen Schwein. ibid.

— 28. Die gar guten Rosen- oder Blutwürst / von dem einheimischen Schwein. 153

№ 29. Knoblauch-Würst / so bald zu verzehren. pag. 153
— 30. Zerwelada auf Mayländisch. 154
— 31. Sonderbahre gute Leber-Würst. ibid.
— 32. Schwantz-Grat / oder Hoch-rucken / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 33. Füß / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 34. Hochrucken / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 35. Ollia, oder Allapatteritta, gut zu machen. ibid.
№ 36. Hospot zuzurichten / mit aller Zugehörung. 157
— 37. Gehäck / Fäsch und Pupedon. 158
— 38. Lungen / Leber / und auch die pure Haut / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 39. Schuncken / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 40. Schweins-Schuncken gut zu selchen. 159
— 41. Schweins-Füß. ibid.
— 42. Miltz / von dem einheimischen Schwein. ibid.
— 43. Die schweinerne Sultzen. ib.

Das Sechste Capitel.

Von dem Spanfärcklein.

Bestehet in 25. Veränderungen der Speisen.

№ 1. Spanfärcklein / gantzer zu braten. pag. 160
— 2. Spanfärcklein Frantzösisch / gefüllter zu braten. ibid.
— 3. Spanfärcklein / mit Lungen und Lebern gefüllter zu braten. 161
— 4. Spanfärcklein / anderst gut gefüllt / und gantzer zu braten. ibid.
— 5. Spanfärcklein / ausgelößter zu füllen / und zu braten / am Spiß / oder in dem Ofen. ib.
— 6. Spanfärckleins-Haut / anderst zu füllen / und Alladoba gesotten / oder gedämpfft / kalter aufgeschnitten / und auf das Serviette angericht. ibid.
№ 7. Spanfärcklein / Alladoba, weiß gesotten / und kalter auf ein Serviette aufgeschnitten / oder mit der Sultz. 163
— 8. Die weiß-gebundene Spanfärckleins-Würst zu machen. ibid.
— 9. Spanfärckleins-Haut / mit Gewürtz / und Kräutlein zur Rollada zu machen / gut und wohlgeschmack. 164
— 10. Bratwürst / von Spanfärcklein. 165
— 11. Weisse Spanfärckel-Würst / in Papier zu braten. ibid.
— 12. Spanfärckel / in einer gelben Zwibel- Lemoni- oder Peterßil-Brühe einzumachen. ibid.

№ 13. Spanfärcklein in der Sultzen. pag. 166
— 14. Spanfärckleins-Schlegelein / gespickter / und eingepaitzter zu braten. ibid.
— 15. Spanfärckleins-Schlegelein / gedämpffter / und auch in die Pasteten zu schlagen. 167
— 16. Leberwürst von Spanfärcklein. ibid.
— 17. Spanfärckleins-Lungen / gleich einer kälbernen eingemacht / und mit Wein / oder mit Lemoni-Safft gesäuert. ibid.
— 18. Leberlein / von dem Spanfärcklein. ibid.
— 19. Spansau-Magen zu füllen / mit seiner eigenen Lungen / und andern / ꝛc. 168
№ 20. Spanfärcklein Viertel-weiß braun gedämpfft / in Austern / Capry / und ausgelößten Oliven. 186
— 21. Spanfärcklein / Viertelweiß / und gefüüter am Spiß / oder im Ofen zu braten. ibid.
— 22. Spanfärcklein / zum Selchen / so gut in Manneſter / Reiß / grünen / oder dürren Erbsen / Gersten / und anders / auch braune Speisen. 169
— 23. Spanfärckleins-Knödlein. 170
— 24. Spanfärckleins-Gehäck / in die Gehäck-Pastetlein-Schüssel / mit unterschiedlichen Beysätzen / ꝛc. ibid.
— 25. Spanfärckleins-Füßlein. ibid.

Das Siebende Capitel.

Beschreibung des rothen Wildprāts / als nemlich deß Hirschen / mit dem Wild- Stück und Hirsch-Kalb.

Bestehet in 37. Veränderungen der Speisen.

№ 1. Hirschen-Kopff / mit dem Gewicht / zu einem Schau-Essen. pag. 171
— 2. Hirsch-Loser / oder die Ohren von dem Hirschen gut zu kochen. 172
— 3. Junge aufgeschossne Hirsch-Horn zu kochen / die noch gantz weich und haarig seynd. ibid.
№ 4. Hirschen-Zungen / frischer / oder geselchter / zu kochen. 172
— 5. Hirsch-Zungen / unterschiedlich zuzurichten. 173
— 6. Vom Hirsch-Halß / Vorschlag / oder andern Theilen / dises rothen Wildprāts. ibid.
— 7. Rothes- oder Hirschen-Wildprät / in Wachholder- oder Kronabeten-Brühe. ibid.

№. 8. Roth- oder Hirschen-Wildprät/in süsser Brühe. pag. 174
-- 9. Rothes Wildprät in Capry/ sauer/ oder süß. ibid.
-- 10. Rothes Wildprät in einer Pohlnischen Aepffel-Brühe. 175
-- 11. Rothes- oder Hirschen-Wildprät/ in unterschiedlich hernach benandte Brühen/ auf obig- beschriebene Weiß zuzurichten. ibid.
-- 12. Hirsch-Brust zu füllen/ und am Spiß/ oder im Ofen gebraten/ mit einer guten Sardellen-Lemoni-Capry-Zwibel- oder Wachholder-Brühe. ibid.
-- 13. Hirsch-Rucken gantzer/ oder ausgelößter zu kochen/ oder zu braten. 176
-- 14. Ruck-Braten von Hirschen/ ausgelößter/ mit Cucumern/ in sauren Ram/ oder durchgetrieben in gelber Brühe. ib.
-- 15. Hirsch-Rucken/ ausgelößt in die Pasteten/ kalt/ oder warm zuzurichten. ibid.
-- 16. Die ausgelößte Hirsch-Rucken zu dämpffen; wie das Beuf à la Mode, warm/ oder kalter zu geben. 177
-- 17. Ausgelößte Ruck-Braten von Hirschen/ gleich denen Fricantoen gebräunt/ und gedämpfft/ braun/ oder gelb. ib.
-- 18. Von ausgelößten Hirsch-Rucken/ Rollen zu füllen und zu braten/ wie die Kälber-Vögel. ibid.
№. 19. Hirsch-Rucken zu Presolen/ oder Carbonädlein gemacht/ gebraten auf dem Rost/ oder ausgebräunter gedämpfft. 178
-- 20. Allerhand Würst/ von frischem Hirschen-Brät/ mit Speck/ und Gewürtz zu machen. ibid.
-- 21. Rothes Wildprät/ oder von Hirschen gut gedämpfft. ibid.
-- 22. Die Griff/ oder das Bauch-Fleisch/ vom Hirsch gekochter zu bachen. 179
-- 23. Die Hirsch-Gail. ibid.
-- 24. Magen vom Hirsch. 180
-- 25. Niern vom Hirsch. ibid.
-- 26. Hirsch-Zemmer gut zu kochen/ mit säumendem Zimmet-Brod. ibid.
-- 27. Zemmer vom Hirschen/ in einer Sardellen-Capry- unzeitigen Agres-Weintrauben- oder braunen Zwibel-Brühe zu geben. 181
-- 28. Zemmer/ in die Pasteten. ibid.
-- 29. Hirsch-Zemmer gedämpffter. ibid.
-- 30. Hirsch-Schlegel zum Braten zuzurichten. 182
-- 31. Hirsch-Schlegel/ wann sie gar groß. ibid.
-- 32. Hirsch-Schlegel/ zur Pasteten-Füll/ kalt/ oder warm. ibid.
-- 33. Hirsch-Schlegel/ gleich denen Lungen-Braten/ warmer/ oder kalter aufzuschneiden. ibid.
-- 34. Hirsch-Läuff/ oder Füß. 183

№ 35. Von dem Wild-Stuck. pag. 183
— 36. Euter vom Wild-Stuck/ eingemachter/ wie die Lünglein/ oder zum Gehäck gemacht/ sauer/ oder süß. 183
№ 37. Beschreibung/ von dem Hirschen-Kalb. 184

Das Achte Capitel.

Von dem Deendel.

Mit 16. Veränderungen.

№ 1. Deendel-Kopff/ gantzer zu kochen. pag. 184
— 2. Hirn vom Deendel. 185
— 3. Die rauhen Deendel-Zincken/ mit der Gail. ibid.
— 4. Deendel-Zungen. 186
— 5. Halß/ Läuff/ und Brust/ vom Deendel. ibid.
— 6. Deendel-Rucken gebraten/ in saurer/ oder süsser Brühe. ib.
— 7. Ausgelößte Rucken-Brätlein vom Deendel zu braten. ibid.
— 8. Carbonädlein/ oder Presolen/ von dem Deendel-Rucken zu machen/ und auf dem Rost zu braten/ mit sauer/ oder süsser Brühe. 187
— 9. Carbonädlein/ von dem Deendel-Rucken/ mit Coriander/ und Dardoffel-Oel/ frischer auf dem Rost gebraten. ibid.
— 10. Carbonädlein von dem Deendel-Rucken/ ohne Brod/ oder Semmel gebraten/ oder gebräunt/ in allerhand sauren und süssen Brühen/ ꝛc. 188
— 11. Ausgelößte Rucken von dem Deendel/ in die Pasteten/ oder in Casserol zu dämpfen. 189
— 12. Ausgelößte Ruck-Brätlein/ von dem Deendel zu füllen/ wie die kälberne Vögel. ibid.
— 13. Die Zemmer/ von dem Deendel. 190
— 14. Rucken/ Zemmer/ und Schlegel vom Deendel/ mit Knoblauch gepaitzter und gespickter zu braten. ibid.
— 15. Die Schlegel/ oder hintere Läuff von denen Deendeln. ibid.
— 16. Das Eingeweyd/ als Lungen und Leber/ wie auch schließlichen die Läuff/ oder Füß von dem Deendel. 191

Das Neundte Capitel.

Von dem Reh/ Gembs und Steinbock.

Mit 25. Veränderungen.

№ 1. Köpfflein von dem Reh/ auf dem Rost zu braten. pag. 191
№ 2. Köpfflein vom Reh in gelber Brühe. 191

№ 3. Reh-Köpfflein / ausgelößter / oder halbierter im Schlaff-Rock / Taiglein / oder Eyern gebachner. pag. 192
-- 4. Reh-Zünglein. ibid.
-- 5. Reh-Halß / oder Vorschlag. 193
-- 6. Reh-Brust / eingemacht- oder gefüllt- gespickter / zu braten. ibid.
-- 7. Brust vom Reh / zu einer Rollada. ibid.
-- 8. Reh-Brust / als ein Rollada gespickter / oder mit Speck überlegter im Ofen / oder am Spiß zu braten. 194
-- 9. Reh-Brust / als ein Rollada süß / gefüllter mit Mandeln und Rosinen / gelb / oder braun. ibid.
-- 10. Reh-Schulter / oder der vordere Lauff / gepaitzt / und gespickter zu braten. 195
-- 11. Reh-Schulter / oder vordere Läufflein einzumachen / in gelb / braun / oder schwartzer Brühe. ibid.
-- 12. Reh-Rucken / zu Carbonädlein zerhackter / frischer gebraten. ibid.
-- 13. Reh-Rucken gantzer zu braten / mit unterschiedlichen sauer und süssen Brühen. 196
№ 14. Ausgelößte Reh-Rucken zu braten / mit einer sauren Ram / oder Cucummern-Brühe. 196
-- 15. Die ausgelößte Rucken vom Reh / in brauner Nägleins-Brühe gedämpfft. ibid.
-- 16. Die ausgelößte Reh-Rucken / abgebräunter / und eingepaitzter in mürbe Pasteten. ibid.
-- 17. Ausgelößte Reh-Rucken / zu gerollten Speck-Würstlein zu machen / in die Pasteten / oder frischer an dem Spiß zu braten. 197
-- 18. Lungen / Leber und die Gail / von denen Rehen. ibid.
-- 19. Reh-Zemmer. ibid.
-- 20. Die Reh-Schlegel zu braten. 198
-- 21. Reh-Schlegel gedämpfftes / kalt / oder warm zu verspeisen. ibid.
-- 22. Reh-Schlegel / wann er Waidwund / oder gar zerschossen / oder sonsten angegriffen / unterschiedlich verkocht. ibid.
-- 23. Reh-Schlegel / wann er gebraten und überblieben / was daraus zu machen. ibid.
-- 24. Von einem jungen Gembs. 199
-- 25. Von dem Stein-Bock. ibid.

Das Zehende Capitel.

Von den Haasen und Königlein.

Mit 21. Veränderungen.

№ 1. Das vordere Theil vom Haasen zerhackt und gut gedämpfft. pag. 200
№ 2. Der vordere Haasen anderst / in schwartzen Pfeffer. 201
№ 3.

№ 3. Der vordere Haas / in süssen Aepffel-Geschärb. pag. 201
— 4. Die vordere Büglein / von Haasen / zum Braten. 202
— 5. Der Rucken und hintere Theil / von Haasen in die Pasteten / auf dreyerley Weiß. ibid.
— 6. Der hintere Haas gedämpfftet / mit Speck und Sardellen. ib.
— 7. Der Haas gebraten / mit unterschiedlichen sauren und süssen Brühen. ibid.
— 8. Der ausgelößte Haas fäschiert / oder angelegt. 203
— 9. Der hindere Haas eingemacht / in gelber Brühe. ibid.
— 10. Gehäck von den Haasen / so gleich mit dem ersten Sud fertig. ibid.
— 11. Ein gebratner / und übergebliebener Haas / in einer braunen Näglein-Brühe. 204
— 12. Gestossenes von gebratnem Haasen. ibid.
№ 13. Haasen auf welsch zu kochen 204
— 14. Haasen in seiner Leber-Brühe. 205
— 15. Die König-Haasen / oder Königlein. ibid.
— 16. Junge und alte König-Haasen in der Pomerantzen-Brühe. ibid.
— 17. König-Haasen in die Pasteten zuzurichten. 206
— 18. König-Haasen zu braten. ibid.
— 19. Gebratne Königlein / in einer Schuncken-Brühe. ibid.
— 20. König-Haasen / gebratner in einer sauren-süssen Brühe / auf andere Art / die auch gut / zu Aenten / Gäns / und anderen Haasen. 207
— 21. König-Haasen / auf Schweitzerisch / welches auch mit andern Haasen kan vorgenommen werden. 208

Das Eilffte Capitel.

Von dem Wild-Schwein / Bärn / Murmel-Thier und Eichhorn.

Mit 20. Veränderungen.

№ 1. Den wilden Schwein-Kopff zu sieden. pag. 208
— 2. Zungen von dem wilden Schwein. 209
— 3. Lungen und Leber von dem wilden Schwein. ibid.
— 4. Die Brust / von dem wilden Schwein. ibid.
№ 5. Der Rucken von dem wilden Schwein. 210
— 6. Wild-Schwein-Brust und Rucken in die Pasteten. ibid.
— 7. Carbonädlein / vom wilden Schwein. ibid.

N°. 8. Die Schuncken/ von dem frischen Wild-Schwein gesotten. pag. 210

-- 9. Die Schuncken von dem frischen/ oder geselchten Wild-Schwein/ am Spiß gebraten. 211

-- 10. Der Schuncken von dem frischen Wild-Schwein / in Knoblauch gepaitzt / und gebraten am Spiß. ibid.

-- 11. Von einem frischen Wild-Schwein das Brät zu allerhand weissen Gehäck/ Knödlein / Würst und Strützlein zuzurichten. 212

-- 12. Von einem frischen Wild-Schwein / gute Fricanto, Sattüille, oder Roll-Vögel/ und andere braune Speisen zu machen. 213

N°. 13. Der Wild-Schwein-Speck ist viel kerniger/delicater und geschmacker / als der einheimische zum Selchen/Spicke und zum Verkochen. 213

-- 14. Schuncken und andere Theil von dem Wild-Schwein/ wie auch die Zerwelada/ seynd viel besser/ und köstlicher geselchter. ibid.

-- 15. Wild-Schwein / mit samt seinen Füssen. 214

-- 16. Der Bär mit seiner Eigenschafft. ibid.

-- 17. Murmel-Thier. 215

-- 18. Das Murmel-Thierlein einzumachen. ibid.

-- 19. Das Murmel-Thierlein zu dämpffen/ und geselchter. ib.

-- 20. Der Eichhorn ist auch gut/ und gleich einem jungen Häslein zu verkochen. ibid.

Alphabet-Register
Uber
Allerhand Fleisch-Speisen / oder Fleischwerck.

A.

Aug von Ochsen zu Paffössen. pag. 5

Aug des Ochsen in einer Fricasse, oder vor ein Ragó. ibid.

Andouille, oder kälberne Vögel vom Kalbs-Schlegel zu machen. 69

Suche Vögel.

Andouilleten vom Kalb am Spiß gebraten. 73

Andouilletes vom Kalb. pag. 78

Affter-oder Mast-Darm von Ochsen/ oder Rind. 25

B.

Bug und Halß-Fleisch vom Ochsen in Wachholder-Beer gekochter. 26

Bug oder Halß-Fleisch von Ochsen/ oder Rind / in einer braunen Sardellen-Brühe. 26

Brust-Kern / oder andere Tafel-Stuck auf Teutsch zu sieden. pag. 26
Brust-Kern gesottner / im Ofen gebräunt / gleich einem Zemmer mit Butter und Semmel-Brosen / mit Austern / oder Sardellen / oder braunen Zwibel-Brühe. 27
Brust-Kern / oder andere gesottene Tafel-Stuck / mit Petersil-Pastinacker- oder Selleri-Wurtzeln. ibid.
Brust-Kern mit Zwibel und Porri, braun-gebachnen Ruben / und auf unterschiedene andere Arten. 28
Brust-Kern aufgeschnittner / auf dem Rost abgebräunter. 29
Brust-Kern zu füllen von Ochsen / oder Rind. ibid.
Brust-Kern zu einer Rollada / oder Rollwurst. 30
Braten (Englischer) gepaitzt / mit Gewürtz gespickt / und mit Wein begossen. 31
— — Anderst / mit saurem Ram begossen. ibid.
Braten (Englischer) in Cucummern-Brühe. 32
Suche Englisch.
Beuf à la Mode von Ochsen / oder gutem Rind-Stuck / kalter. 34
Beuf à la Mode, auf andere Art / braun gedämpfft / warmer. 35
Braten (rinderne) mit Sardellen / Rosmarin / oder Knoblauch zu begiessen. 39
Bratwürst-Gehäck von Ochsen / oder Rind. 43
Suche Gehäck.
Brust vom Kalb auf Köhl mit Presolen zu legen. 55
Brust vom Kalb gefüllt / und in Schmaltz / oder Speck gebräunter / in einer braunen jus. 55
Brust von Kalb zerhackt und eingemacht. ibid.
Brust von Kalb gefüllt / in Fricasse, oder Rago. ibid.
Brust vom Kalb gebraten / gefüllt / gespickt mit Speck / oder ungespickt mit kälbernen Vögeln. 56
Bug / Schulter / oder Lauff vom Kalb. 62
Bug gefüllter abgebräunt. 63
Bug zerhackter. ibid.
Suche Schulter.
Bauch-Fleisch / oder Wämmlein vom Kalb. 64
Suche Wämmlein.
Bratwürst vom Kalb 69
Boncons gedämpfft. 77

Von kälbernen Brüßlein.

Brüßlein vom Kalb frisch im Schmaltz gebachen. 88
Brüßlein / vom Kalb in Schlaffrock / oder Taig gebachen. 89
Brüßlein gespickt / am Spiß / oder im Ofen gebraten. ibid.
Brüßlein anderst am Spiß gebraten. ibid.
Brüßlein-Strützlein in süssem Ram / auf vier unterschiedliche Mahieren. ibid.
Brüßlein mit Bröslein im Butter / oder Oel gebraten. 90
Brüßlein-Fricasse mit Austern / Müschelein / oder Sardellen. ibid.

Brüß-

Brüßlein fricassirt/ mit Spargeln. pag. 90
Brüßlein mit Maurachen / oder Schwämmen. ibid.
Brüßlein zu Ragoo. 91
Brüßlein mit Krebsen. ibid.
— — in kleine Pastetlein / oder in gefüllte Semmeln zur Teller-Speiß. ibid.
— — Strützlein roth in süssem Ram. ibid.
— — in einer Schüssel-Pasteten / mit gehackten Carfiol und andern. ibid.
Brüßlein-Gehäck mit Kälber-Euterlein in Genueser-Pastetlein. 92
Brüß-Pfäutzlein. ibid.
Brüßlein-Würst. ibid.
— — gefüllt à la Dauphine. ibid.
— — gespickt mit Speck/ am Spiß gebraten. 93
— — anderst gefüllter ibid.
— — in Papier gebraten. ibid.
— — in kälberne Brät-Birn gefüllt / und frischer in Schmaltz gebachen. 94
— — in Krebs-Becherlein / ohne Boden. ibid.
— — in Marck-Becherlein / ohne Boden. ibid.
Brust vom Schaaf / oder Castron gefüllter in einer Dotter-Brühe / Reiß / oder mit einem guten Ragoo. 111
Brust vom Schaaf / gefüllter übersotten / und hernach gebraten. ibid.
Brust / zerhackt in Zwibel- Kreen- und allerhand saurer Brühe einzumachen. ibid.
Bock-Fleisch geschwind zu selchen. pag. 128
Büglein (vorderes) vom Lämmlein / oder Kützlein in einer Fricasse. 133
Brüstlein vom Lamm oder Kützlein. 136
Büglein (hintere) vom Lamm / oder Kützlein / mit Speck / oder Salbey und Petersil-Kräutlein zu spicken und zu braten. 137
Brust vom einheimischen Schwein / mit Bratwürst-Brät gefüllter / gesotten. 148
Bratwürst vom Schwein in den Rauch. 149
Bratwürst und Zerweladen vom Schwein / wie sie in der Lombardie bereitet werden. 150
Bratwürst vom Schwein / Pohlnisch. 151
Blutwürst von dem einheimischen Schwein. 153
Bratwürst von Spanfärcklein. 165
Bauch-Fleisch / oder Griff vom Hirschen gekochter zu bachen. 179
Brust / Halß / oder Läuff vom Deendel. 186
Brust von dem Reh einzumachen / oder gefüllt- und gespickter zu braten. 193
— — vom Reh / zu einer Rollada. ibid.
— — vom Reh als ein Rollada gespickt / oder mit Speck überlegter im Ofen / oder am Spiß zu braten. 194
— — von dem Reh als ein Rollada süß / gefüllter / in einer Mandel- und Rosinen-Brühe / gelb oder braun. ibid.

Büglein (vordere) vom Haasen zum braten. pag. 202
Brust von dem wilden Schwein. 209
Brust und Rucken von dem wilden Schwein in die Pasteten. 210
Brät von einem frischen Wild-Schwein zu allerhand weissen Gehäck/ ꝛc. 212
Bären-Datzen/ oder Füß. 214

C.

Carbonädlein vom Ochsen/ oder Rind ausgebräunter/ mit Zwibeln und Maurachen. (Such Presolen.) 41
Carbonädlein vom Kalb. 57 (Such Presolen.)
-- -- vom Schaaf/ oder Hammel/ auf dem Rost zu braten. 113
-- -- im Butter/ oder Schwein-Feisten gedämpfft. ibid.
-- -- mit Gehäck oder Brät angelegt/ und aus Schmaltz gebachen. ibid.
-- -- anderst angelegter/ im Ofen gebraten. 114
-- -- ausgebräunter in brauner jus. ibid.
-- -- mit Petersil. 115
-- -- in einem Schlaffrock. ibid.
Carbonädlein vom Lamm. 136 (Such Presolen.)
-- -- von den einheimischen Schweins-Ripplein/ frischer auf dem Rost/ oder in der Pfann gebraten/ mit Fenchel/ Coriander/ und anderm Gewürtz. 147
-- -- vom Hirschen. 178
-- -- vom Deendel-Rucken zu machen/ und auf dem Rost zu braten/ mit saurer/ oder süsser Brühe. pag. 187
Carbonädlein mit Coriander/ und Dardoffel-Oel/ frischer auf dem Rost gebraten. ibid.
-- -- gebräunt in allerhand sauren oder süssen Brühen. 188
Carbonädlein von denen wilden Schweins-Ripplein. 210
Crepinnen/ oder Netz-Würstlein. 75

E.

Englischer Niern-Braten vom Rind.
-- -- Braten gepaitzt. 31
-- -- Braten anderst mit sauren Ram begossen. ibid.
-- -- Braten in Cucummern-Brühe. 32
-- -- Ochsen- oder Rinds-Braten zu füllen. ibid.
-- -- Braten gedämpfft/ mit einer Rago. 33
Euter von einer Kuhe auf dem Rost gebraten/ oder in einer sauren Zwibel-Brühe. 48
-- -- eingemacht mit Speck/ Zwibeln und Semmel-Brosen. ibid.
-- -- am Spiß gebraten. ibid.
-- -- auf dem Rost abgebräunter/ in süsser Mandel- oder Weinbeerlein-Brühe. 49
-- -- von Geiß- oder Schaafen. 128
-- -- vom Wild-Stuck eingemacht/ wie die Lungen/ oder zum Gehäck gemacht/ sauer/ oder süß. 183
Eingeweyd vom Deendel. 191
Eichhorn gleich einem jungen Häslein zu verkochen. 215

F.

Fleisch aus einem Ochsen- oder Rindernen Schlegel an statt eines Lungen-Braten zuzurichten. pag. 39
Füß vom Ochsen/oder Rind in unterschiedlichen Pfeffern. 46
-- -- in Milchram und Senff/ oder gelber Zwibel-Brühe. ibid.
-- -- in klare Sultz 47
-- -- kalter zum Salat. ibid.
Fricanto vom Kalbs-Schlegel gespickt. 68
-- -- wie Bratwürst geröst. 70
-- -- in brauner jus. ibid.
-- -- Pasteten in Casserol / gespickter/oder Grenaden vom Kalbs-Schlegel. 75
-- -- gespickt / oder farciert. 78
-- -- anderst farciert. 79
Füß vom Kalb/im Schlaff-Rock. 106
-- -- gebachen in süsser Brühe. 107
-- -- eingemacht / oder fricassirt. ibid.
-- -- gebachen mit Senff / und Milchram / oder Fricasse. ibid.
-- -- gedämpfft. ibid.
-- -- kalter zum Salat mit Zwibeln. ibid.
-- -- zu Sultzen und Preß-Käß. 108
Füß vom Schaaf in einer Fricasse. 123
Füßlein vom Schaaf in süssen Milchram. 124
-- -- in Eyern gebachen. ibid.
-- -- in einem Pfäutzlein/mit grünen Kräutlein. 125
-- -- auf Spanisch/mit Speck und Kälber-Schnitzlein. ibid.
-- -- auf Spanisch im Casserol. 126
Fleisch vom Schaaf / Geiß/ Bock/ oder Hammel/ wie auch Kalb und Schwein geschwind zu selchen. 128
Füßlein vom Lamm / oder Kützlein. 139
Frischling von dem einheimischen Schwein zu verkochen / und die Haut besonders zur Rollada. 146
Füß von dem einheimischen Schwein. 155
Fäsch vom einheimischē Schwein. 158
Füß vom Schwein zu kochen. 159
Füßlein vom Spanfärcklein. 170
Füß vom Hirsch / such Läuff.
Fricanto von einem wilden Schwein. 213
Füß vom wilden Schwein. 214

G.

Gäumen vom Ochsen in Rago/ Fricasse, oder gelben Zwibel-Brühe zuzurichten. 11
Gehäck vom Ochsen / oder Rind zu Bratwürst. 43
-- -- mit Speck/ oder Rind-Feisten / Pinioli und Weinbeer. ibid.
Gehäck vom Kalbs-Schlegel in Pastetlein. 68
-- -- mit Lemoni-Safft. ibid.
-- -- in Kräpfflein in Schmaltz gebachen. ibid.
-- -- zur Strudel. 69
-- -- zu weissen Bratwürsten. ibid.
Grenaden vom Kälber-Schlegel. 75
Gigot de Veau Sarci, oder gedämpffte Kälber-Schnitzlein. 79
-- -- -- à Testouffade, oder Kälber-Schlegel-Schnitzleiu. ibid.
Godiueau. 80
-- -- aus Pupedon zu machen. ibid.

Geiß-Fleisch / wie Wildprät einzurichten. pag. 112
Gehäck vom gebratnen Schaafs-Schlegel sauer. 123
Gail von den Böcken / oder Schaafen gebachen. 129
-- -- in Butter geröst. ibid.
-- -- gleich denen Brüßlein zu kochen. ibid.
Genueser-Pastetlein von dem einheimischen Schwein. 152
Gehäck vom einheimischen Schwein. 158
Griff vom Hirschen / gekochter zu bachen. 179
Gail vom Hirsch verkocht und zugericht / wie die von den Böcken. ibid.
Gail vom Reh. 197
Gämbs (junger) wie zuzurichten. 199
Gehäck von dem gebratnen Haasen. 203
Gestossenes vom gebratnen Haasen. 204
Gehäck vom frischen Wild-Schwein / in Knödlein / Würst und Strützlein zuzurichten. 212

H.

Hirn vom Ochsen / frischer gebachen / in brauner Brühe / mit Austern / oder Sardellen. 6
-- -- frischer gebachen / gleich denen Fischen. ibid.
-- -- gleich denen Brüßlein / gelb eingemacht in Petersil / Zwibel / oder fricassirt. ibid.
-- -- zu Paffössen / oder gebachnen Schnitten. ibid.
-- -- in die runde Semel zu füllen. 7
-- -- in die runde Semmel zu füllen / anderst mit Ram. ibid.
Hirn gedämpffter mit Semmel-Brosen und Petersil-Kräutern. pag. 7
-- -- in Capry / Oel / oder Ram. 8
-- -- mit Zusatz in eine Schüssel-Speiß. ibid.
-- -- gesotten / und gleich denen Brüßlein gebachen. ibid.
-- -- Knödlein / oder Strützlein gebachner von Ochsen / oder Rind. ibid.
-- -- gefüllter und im Schmaltz gebachen / oder in Netzlein und im Ofen gebachen. 9
Halß des Ochsen / oder Rinds. 25
Halß-Fleisch besser gesotten. ibid.
-- - in Wachholder-Brühe gekochter. 26
-- - in einer sauren Sardellen-Brühe. ibid.
Hufft-Braten von dem Ochsen / oder Rind gedämpffter. 37
-- - gepaitzter am Spiß gebraten / in seiner eigenen Brühe. ibid.
Hirn vom Kalb. 53
-- - in Semmel-Schnitten zu füllen. ibid.
-- - gedämpffter. 54
-- - auf Brüßlein-Manier. ibid.
-- - in Butter / oder Oel geröst. ibid.
-- - gebachen / oder in brauner jus. ibid.
Halß-Fleisch vom Kalb. 54
Hertz vom Kalb. 98
-- - vom Kalb vermachter in Wein und sauren Ram zu dämpffen. ibid.
Hirn von Schaafen mit Meel im Schmaltz gebachen. 109
-- - mit Lemoni-Schelffen und Wein gesäuert. ibid.

Hirn vom Castron / zu Paffössen / Genueser Kräpfflein / oder einfacher Semmel-Schnitten. pag. 110
Halß vom einem Schaaf / oder Hammel in unterschiedlichen Brühen zuzurichten. ibid.
Hirn vom Schwein. 146
Halß und Schulter von dem einheimischen Schwein. ibid.
Hochrucken vom einheimischen Schwein / sammt den Füssen / auf ein Ollia, oder Hospot. 155
Hospot zuzurichten mit aller Zugehörung. 157
Haut vom einheimischen Schwein. 158
Haut vom Spanfärcklein anderst zu füllen / und Alladoba gesotten / oder gedämpffter / aufgeschnitten / und auf das Serviette angericht. 162
-- - vom Spanfärcklein mit Gewürtz und Kräutlein zur Rollada zu machen. 164
Hirschhorn zu kochen / die noch gantz jung / weich und haarig seynd. 173
Hirsch-Halß / Fürschlag / &c. ibid.
Hirschen-Wildprät in Wachholder-Brühe. 173
-- -- in süsser Brühe. 174
-- -- in einer Pohlnischen Aepffel-Brühe. 175
-- -- in unterschiedlichē Brühen zuzurichten. ibid.
-- -- gut gedämpfft. 178
Hirsch-Kalb beschrieben. 184
Hirn vom Deendel. 185
Halß vom Deendel. 186
Halß von dem Reh. 193
Haasens vorderes Theil zerhackt / und gut gedämpfft. 200
Haasens vorderes Theil im schwartzen Pfeffer. pag. 201
-- -- in süssem Aepffel-Geschärb. ibid.
Haasens hinterer Theil in die Pasteten auf dreyerley Weiß. 202
-- -- gedämpffter mit Speck und Sardellen. ibid.
-- -- gebraten mit unterschiedlichen sauer und süssen Brühen. ibid.
-- -- ausgelegt / fäschiert / oder angelegt. 203
-- -- hintere eingemacht / in gelber Brühe. 203
-- -- gebratner und übergebliebner in einer braunen Nägeleins-Brühe. 204
-- -- auf welsch zu kochen. ibid.
-- -- in seiner Leber-Brühe. 205

J.

Jus, oder Safft vom Kalbs-Schlegel. 85

K.

Kopff vom Ochsen / gantzer zu sieden. 1
-- -- vom Ochsen zum Preß-Käß zu machen. 2
-- -- vom Ochsen gesultzter / noch besser und zierlicher zum Preß-Käß. 3
Kinbacken von dem Ochsen / oder Rind braun zu kochen. 11
Kuttelfleck / oder Kaldaunen gut zu kochen / und gleich einer Rollada. 22
-- -- in der Zwibel-Brühe / gelb. ibid.
-- -- in Speck / Petersil und Semmel. 23

Kuttelfleck-Wurst. pag. 23
Knorren vom hintern Knye des Ochsen / oder Rinds / gesottner / köstlich / wie ein Hun. 41
Knödlein vom Ochsen- oder Rind-Fleisch. 43
-- -- vom geselchten Rind-Fleisch und Speck. 44
Kalbs-Kopff in Serviette mit der Haut. 49
-- -- gantzer ohne Haut. ibid.
-- -- auf dem Rost gebratner. 50
-- -- mit der Haut kalter. 51
-- -- zerlegt. 52
Knödlein (kälberne) von Gehäck zu machen. 69
Kälber-Brät. 84
Kalb-Fleisch auf welsch. ibid.
-- -- auf Burgerisch. ibid.
Kalbs-Viertheil. 86
Krös vom Kalb / ordinari eingemacht. 106
Krös-würst. ibid.
Kopff vom Schaaf gesotten / und auf dem Rost gebratner / mit einer sauren Brühe. 108
-- -- in gelber / oder andern Brühe. ibid.
Köpfflein von Schaafen / im Schlaff-Rock. 109
-- -- in einer Fricasse. ibid.
Knödlein vom Schaaf- oder Rind-Fleisch / in eine Pästeten mit Dotter- oder gelber Brühe. 126
Kütz gantzer zu braten / gefüllter / oder ungefüllter. 130
Köpfflein vom Lämmlein / oder Kützlein / auf dem Rost gebraten. 131
Köpfflein vom Lamm / oder Kütz mit Eyern aus Schmaltz gebachen. 131
-- -- eingemachter / oder in Fricasse. ibid.
-- -- in Eyer-Pfäutzlein. 132
-- -- in der Schüssel mit Eyern und süssen Milchram. ibid.
-- mit einer sauren Brühe auf der Schüssel. 133
Kopff vom einheimischen Schwein / gleich einem wilden zu sieden. 139
-- - halbierter gesotten / und auf dem Rost / oder in dem Ofen gebraten. 140
-- - gepreßter / kalt zu geben. 141
-- - zerhackter in Stücken / in Zwibeln / Ruben und Köhl. ibid.
(Schweins-) Käß. ibid.
Knoblauch-Würst. 153
Knödlein vom Spanfärcklein. 170
Kopff vom Hirschen mit dem Gewicht / zu einem Schau-Essen. 171
Kopff vom Deendel mit sammt den Geweyhen gantzer zu kochen / warm / oder kalter zu geben. 184
Köpfflein von dem Reh / auf dem Rost gebraten. 191
-- -- eingemacht in gelber Brühe. ibid.
-- -- halbierter / oder ausgelößter in Eyern / oder Taiglein gebachen. 192
König-Haasen / oder Königlein. 205
-- -- alt und jung in der Pomerantzen-Brühe. ibid.
-- -- in die Pasteten zuzurichten. 206
-- -- zu braten. ibid.
-- -- gebraten / in einer Schuncken-Brühe. ibid.

König-Haasen / oder Königlein / gebratner in einer sauer-süssen Brühe. pag. 207
-- -- auf schweitzerisch. ibid.
Kopff vom wilden Schwein zu sieden. 208

L.

Lungen / oder Leber vom Rind. 20
Lung-Braten vom Ochsen gepaitzter am Spiß gebraten / in seiner eigenen Brühe. 37
Lung-Brätlein gepaitzt und gebraten / in einer Cucummern-Brühe. 38
Lung-Braten gepaitzt mit Zwibel und Kümmel. ibid.
-- -- in einer gelben / oder braunen Knoblauch-Brühe. 39
-- -- in einer puren Zwibel-Brühe. 40
-- -- zu spicken und zu braten / daß er wie eine Wurst kan aufgeschnitten werden um den Englischen Braten. ibid.
Lungen vom Kalb auf unterschiedliche Art eingemacht. 95
Lungen-Gehäck. ibid.
Lungen-Strützlein in Ram gekocht. ibid.
Lungen- oder Schluck-Kräpfflein. ibid.
Lungen-Kräpfflein aus Schmaltz gebachen. 96
Lungen-Pfäutzlein. ibid.
Lungen-Maurachen. ibid.
Lungen-Knödlein in einer süssen Wein-Brühe. ibid.
Lungen-Mus / mit schwartzen Wein-Beerlein. 97
Lungen-Füll in die Dorten. ibid.
Leber vom Kalb / geröst. 98
Leber aus Schmatz gebachen. 99
Leber-Strützlein in süsser Mandel-Brühe. pag. 99
Leber (Spanische.) ibid.
Leber-Knödlein. ibid.
Leber-Wurst in die Därm zu füllen. 100
Leber gantzer gebraten / oder gefüllter. ibid.
Leber am Spißlein gebraten. ibid.
Leber-Mus / oder Müslein. 101
Leber-Pfäutzlein. ibid.
Leber-Schödtlein. ibid.
Leber-Mus in einer Mandel-Brühe. ib.
Leber-Mus anderst. 102
Leber mit Schwammen. ibid.
Leber-Vögel. ibid.
Leber mit Schuncken. 103
Leber gedämpfft. ibid.
Leber mit einer Ragó. ibid.
Leber-Wurst / feist. ibid.
Leber-Wurst anderst / vom Kalb. 104
Leber mit Speck und Majoran-Kräutlein gespickt. 104
Lungen und Leber vom Schaaf / oder Schöps. 116
Lamm gantzer zu braten / gefüllter / oder ungefüllter. 130
Lamm-Fleischlein in gelber Lemoni- oder Zwibel-Brühe. 134
Lamm-Fleischlein in Petersil / Selleri / Pastinacker / ꝛc. 135
Lamm-Fleischlein in Agres / oder Stachelbeer. ibid.
Lamm-Fleischlein in Pasteten / Ragó mit Krebsen / oder andern Brühen einzurichten. 136
Lünglein / oder Leberlein vom Lamm / oder Kützlein. 139
Leber-Würst vom einheimischen Schwein. 154

Lungen/Leber/und auch die pure Haut von dem einheimischen Schwein. pag. 158
Leber-Wurst von Spanfärcklein. 167
Leber von demselben. ibid.
Lungen von Spanfärcklein / gleich einer kälbernen eingemacht / und mit Wein / oder Lemoni-Safft gesäuert. ibid.
Läuff / oder Füß vom Hirsch. 183
Läuff vom Deendel. 186
Lauff (der vordere) vom Reh. 195
Läufflein (vordere) vom Reh. ibid.
Lungen und Leber von dem Reh. 197
Lungen und Leber von dem wilden Schwein. 209

M.

Maul vom Ochsen / oder Rind / auf dem Rost / in guter sauren Brühe. 9
Maul von Ochsen in gelber Capry-Brühe. 10
Maul von Ochsen mit Cucummern / in saurem Ram. ibid.
Maul von Ochsen / oder Rind in Ragó / oder Fricasse. ibid.
Maul kalter zum Salat. ibid.
Maul von Ochsen / oder Rind / in Mandeln und Aepffeln. 11
Maul von Ochsen / oder Rind / in einer Zwibel- oder Lemoni-Brühe. ibid.
Magen von Ochsen / oder Rind / gleich einer kälbernen Brust zu füllen. 20
Magen von Ochsen / oder Rind / gleich einer Leber-Wurst abgebräunt. ib.
Magen von Ochsen / oder Rind / gefüllter / ins Tuch gebunden / wie ein Englischer Knopff. 21
Magen von Ochsen / oder Rind / gebratner auf dem Rost / mit / oder ohne Parmesan-Käß. ibid.
Miltz von Rind / oder Ochsen. pag. 24
Mast-Darm von Ochsen oder Rind. 25
Mirotten vom Kalbs-Schlegel / gut zu füllen. 80
Mirotten auf eine andere Weiß. 81
Mirotten noch anderst. 82
Magen vom Schaaf / gut zu füllen. 115
Mortadella. 150
Miltz vom einheimischen Schwein. 159
Magen von der Spansau zu füllen / mit seiner eigenen Lungen / &c. 168
Magen vom Hirsch. 180
Murmel- oder Murmemendel-Thierlein frisch zu braten. 215
Murmel- oder Murmemendel-Thierlein einzumachen. ibid.
Murmel- oder Murmemendel-Thierlein zu dämpffen in die Pasteten / und geselchter. ibid.

N.

Niern von Ochsen / Rind / oder andern grossen Thieren zuzurichten / und in saurer Brühe zu kochen. 23
Niern in Ragó / oder Fricasse. 24
Niern in Dardoffeln. ibid.
Niern-Braten (Englischer) vom Rind. 30
Niern-Brätlein mit Kräutern und Speck unterschiedlich gespickt / von einem Kalb. 65
Niern-Braten vom Kalb / auf Frantzösisch / mit Speck gespickt. 66
Niern-Braten vom Kalb auf Teutsch. ibid.
Netz-Würstlein / oder Crepinnen 75
Niern-Schnitten vom Kalb. 104
Niern-Dorten / oder Niern-Füll / in die Schart-Dorten. 105

Niern-

Niern-Paffössen. pag. 105
Niern geblättlet im Papier gebraten. ibid.
Niern-Mus. ibid.
Niern-Austern / oder die blinden Austern an den Fleisch-Tägen. ibid.
Niern vom Hirschen. 180

O.

Ohren von Ochsen / oder Rind einzumachen / gleich denen Hirsch-Ohren. 4
Ohren von Ochsen gefüllter. 5
Ohr-Wangen von dem Ochsen braun zu kochen. 11
Ohren vom Kalb gefüllter. 52
Ollia vom Kalb- und Rindfleisch / auch andern Sachen. 85
Ohren vom einheimischen Schwein / gesultzter. 142
Ohren vom einheimischen Schwein zu füllen / mit Lungen- oder Bratwürst-Gehäck / im Ofen / einer Rein / oder Casserol / im Butter und Speck zu braten. 143
Ohren vom einheimischen Schwein gefüllter / in abgeschlagenen Eyern auszubachen. ibid.
Ohren vom einheimischen Schwein eingemachter / oder in einer Fricasse. 144
Ohren vom einheimischen Schwein / in einer vielfärbigen Sultz / in die Gläslein / oder Müschelein auf das Serviette. ibid.
Ollia gut zu machen. 155
Ohren von dem Hirsch gut zu kochen. 172

P.

Presolen von Ochsen / oder Rind ausgebräunter / mit Zwibeln und Maurachen. 41
Presolen in Dardoffeln / Oel und Lemoni-Schelffen. pag. 41
Presolen in sauren Ram / mit / oder ohne Capry. 42
Presolen mit Oel / Fenchel und Coriander gebachner / oder gebratner zu kochen. ibid.
Presolen gespickter einzumachen. ibid.
Presolen vom Kalb / mit guten Knödlein- oder Bratwürst-Gehäck belegt. 57
Presolen vom Kalb im Butter / oder Speck gebräunt. ibid.
Presolen vom Kalb / auf ordinari gemacht. ibid.
Presolen vom Kalb / kalt oder warm. ibid.
Presolen vom Kalb / im Ofen gebachen / oder gedämpfft. 58
Presolen vom Kalb im Schlaffrock gebachen. ibid.
Presolen vom Kalb mit Fäsch / oder Gehäck vom Brät im Schmaltz frisch gebachner. ibid.
Presolen vom Kalb / fäschiert / oder mit Brät / oder mit Gehäck angelegt / und in Papier eingewickelt / auf dem Rost / oder im Ofen gebachen / oder in einer Bratpfannen gebraten. 59
Presolen anderst gefüllt / und im Ofen gebraten. ibid.
Presolen gespickt und gedämpfft. 60
Presolen gebratner einzumachen. ibid.
Pulpedon von kälbernen Schlegel-Gehäck. 69
Pupeton vom Kalb. 76
Pupeton mit jungen Erbsen. ibid.
Pupeton vom Kalb / am Spiß gebraten. 77

Pre-

Presolen von Kalbs-Schlegeln. pag. 77.
Pasteten (kleine) auf Spannisch. 78
Presolen vom Schaaf oder Hammel auf dem Rost zu braten. 131
(Suche Carbonädlein.)
Presolen aus Lämmlein- oder Kütz-Rücklein zumachen in Papier / im Ofen / oder auf dem Rost gebraten. 136
-- -- im Schlaffrock oder ausgebachen aus Täig und Schmaltz. ibid.
-- -- faschiert oder mit Gehäck angelegt / frisch- gebachner aus Schmaltz. 137
Pastetlein von dem einheimischen Schwein. 152

K.

Kollen (Rindern) wie kälberne Vögel / gedämpffter in der Brühe / mit einer Rago. 38
Rindfleisch auf allgemeine Art zu selchen / oder in den Rauch einzusaltzen. 45
Rucken vom Kalb / davon die Presolen gemacht werden. 56
Ruck-Brätlein ausgelößt von Kalb / zu einer guten Pasteten-Füll / mit Sauerrampffen und sauren Ram. 61
-- -- im Speck und Muscat-Wein gedämpffter. ibid.
-- -- mit einem Sardellen-Butter oder sauren Ram. 62
Ruck-Braten eines Kalbs ausgelößt. 65
Rucken vom Schaaf oder Ziegen zufüllen und zu braten. pag. 112
-- - vom Schaaf oder Hammel anderst zufüllen. ibid.
Rucken gantzer oder halbierter / von dem einheimischen Schwein / gleich dem Reh oder Gems zubraten. 147
Rosen- oder Blutwürst von dem einheimischen Schwein. 153
Roth Wildprät such Hirsch.
Rucken vom Hirsch gantzer oder ausgelößter zu kochen oder zubraten. 176
Ruck-Braten vom Hirschen / ausgelößter mit Cucummern in sauren Ram / oder durchgetrieben in gelber Brühe. ibid.
Rucken vom Hirsch ausgelößt in die Pasteten / kalt oder warm zuzurichten. ibid.
-- - zu dämpffen / wie die Beuf à la mode, warm oder kalter zugeben. 177
Ruck-Braten vom Hirsch / gleich denen Fricantoen gebräunt und gedämpfft / braun oder gelb. 177
Kollen von ausgelößten Hirsch-Rucken / zu füllen und zu braten / wie die Kälberne Vögel. ibid.
Rucken von dem Deendel gebraten in süß oder saurer Brühe. 186
Rucken-Brätlein vom Deendel zubraten. ibid.
-- -- ausgelößt in die Pastetlein / oder im Casserol zu dämpffen. 189
-- -- zufüllen / wie die kälberne Vögel. ibid.

Reh-Rucken zu Carbonädlein / zerhackter / frischer gebraten. pag. 195
— — gantzer zubraten / mit unterschiedlich sauren und süssen Brühen. 196
Reh-Rucken ausgelößt / in brauner Nägleins-Brühe gedämpfft. 196
— — ausgelößt mit einer sauren Ram- oder Cucummern-Brühe. ibid.
— — abgebräunt und eingepäizter gut in die mürbe Pasteten. ibid.
Rucken von dem wilden Schwein. 210
— - in die Pasteten. ibid.
Roll-Vögel von einem wilden Schwein. 213

S.

Schloß- oder Schwantz-Stuck von Ochsen oder Rind / gedämpfft / warm oder kalt zugeben. 33
— — gut eingerichter gesotten. 35
— — auf Mäyländisch / gepaitzt / gedämpfft mit Dardoffeln / Austern oder Sardellen. 36
Schwantz vom Ochsen oder Rind in gelben oder andern Ruben. 46
Schulter vom Kalb. 62
— — gantzer. ibid.
— — gefüllt und auch gespickt. 63
— — gefüllt auf Suppen / Kraut / oder andere gemischte Speisen. ibid.
— — gefüllter abgebräunt. ibid.
— — zerhackter. ibid.
Schulter vom Kalb / Stuck- oder Stücklein-weiß mit Meel in Schmaltz gebachen. pag. 64
Schloß-Brätlein vom Kalb / gedämpffter. 66
Schloß-Brätlein zur Stuffada. ibid.
Schloß-Brätlein auf allerhand Art zugericht. 67
Schlegel vom Kalb zu Fricanto. ibid.
— — Fricanto gespickt. 86
Schlegel mit samt den Nieren-Brätlein zufüllen. 70
— — anderst zu füllen und gespickt. 71
Schlegel wieder anderst gefüllt und gespickt. 72
Schlegel so mit Brät auf die Schüssel angelegt wird / auf Französisch. 74
Schlegel vom Kalb / Schaaf oder Schöps auf Königlich zuzurichten. 82
— — auf andere Art. 83
— — auf andere Art / französisch angelegt oder faschiert. ibid.
— — gedämpffte. 79
— — auf andere Art. ibid.
Schnitzlein (kälberne) mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten. 73
Schlegel vom Kalb gebratner / zu viel unterschiedlichen Sachen. 86
Schlegel vom Kalb. 87
Schlegel vom Schaaf oder Castron mit unterschiedlich-wohlriechenden Kräutern / auch Knoblauch gespickt und gebraten. 117

Schlegel vom Schaaf oder Castron mit gewürtzt- und langen Speck durchzogen / mit Knoblauch oder Sardellen gespickt zu braten. pag. 117
-- -- gedämpffter. ibid.
-- -- in Rago gleich einer braunen Jus. 118
-- -- gebratner mit ausgelößten Austern oder Müschelein zugeben. 119
-- -- halb gesotten und halb gedämpfft/mit was Geruch man will. ibid.
Schlegel vom Schaaf oder Castron im Ofen gedämpffter und kalter mit Oel und Eßig aufgeschnittener zugeben. 120
-- -- gebratener vor ein Gehäck-Speiß. ibid.
-- -- angelegt / und im Ofen / oder mit doppelter Glut gedämpfft. ibid.
-- -- aladoba warm oder kalt auf das Serviette mit grünen Petersil-Kraut und Lemoni-Schaalen. 121
-- -- gantz oder halb gebraten in Wachholder- oder Kranabet-Brühe. 122
-- -- süß mit gebratenem Gehäck. ibid.
Schaafs-Schweiff gesottener / auf dem Rost gebraten. 123
Safft vom Kalbs-Schlegel. 85
Salpicon über gantze Hinter-kälberne Viertheil zuverfertigen. 86
Schöps-Fleisch / wie Wildpret einzurichten. 112
Schlegelein vom Lamm oder Kützlein mit Knoblauch und Sardellen zu dämpffen oder zu braten. pag. 137
-- -- fäschirt / im Ofen gebraten / mit einer Capry-Brühe. 138
-- -- mit Speck gespickt / mit Sardellen und Dardoffeln-Gehäck / gefüllter zu braten. ibid.
-- -- gedämpffter / wie in einer Pasteten. ibid.
-- -- zur Fricanto oder mit einer Rago. ibid.
-- -- à la doba gesotten. 139
Schweins-Käß. 141
Schwantz- Grad- oder Hochrucken von dem einheimischen Schwein. 155
Schüncken von dem einheimischen Schwein. 158
Schweins-Schuncken gut zuselchen. 159
Schweinerne Sultzen. ibid.
Span-Färckel gantzer zubraten. 160
Spansau frantzösisch gefüllter zubraten. ibid.
-- -- mit Lungen und Leber gefüllter zu braten. 161
-- -- anderst gut gefüllt/ und ganzer zu braten. ibid.
-- -- ausgelößt zum Füllen und zu braten am Spieß oder in dem Ofen. 162
-- -- alladoba, weiß gesotten und kalter auf ein Serviette, oder mit der Sultzen zugeben. 163
-- -- in einer gelben Zwibel- Lemoni- oder Petersil-Brühe einzumachen. 165
-- -- in der Sultzen. 176

Spanfercklein-Schlegelein gespickter und eingepeißter zubraten. pag. 166
-- -- gedämpfftter / und auch in die Pasteten zuschlagen. 167
Spanfercklein Viertheil weiß braun gedämpfft in Austern / Capry / und ausgelößten Oliven. 168
-- -- gefüllt am Spiß oder im Ofen zubraten. ibid.
-- -- zum selchen so gut im Manester-Reiß ꝛc. 169
-- -- gehackt in die kleine Gehäck-Pastetlein ꝛc. 170
Schlegel vom Hirsch zum braten zurichten. 182
Schlegel vom Hirsch anderst / wann sie gar groß. ibid.
-- -- zur Pasteten-Füll kalt oder warm. ibid.
-- -- gleich denen Lungen-Braten warmer oder kalt aufzusetzen. ibid.
Schulter vom Reh gepaitzt und gespickt zu braten. 195
-- -- einzumachen in gelb-braun- oder schwartzer Brühe. ibid.
Speck-Würstlein zumachen / in die Pasteten / oder frischer am Spiß gebraten. 197
Schlegel vom Reh zu braten. 198
-- -- gedämpffter kalt oder warm zu verspeisen. ibid.
-- -- wann er Waid-wund / oder gar zerschossen / oder sonst angegriffen wäre. ibid.
-- -- wann er gebraten und übergeblieben / was daraus zumachen. 199
Stein-Bock / wie er zuzurichten. pag. 199
Schüncken von dem frischen wilden Schwein. 210
Schüncken von dem wilden Schwein am Spiß gebraten. ibid.
-- -- in Knoblauch gepaitzt und am Spiß gebraten. 211
Speck vom wilden Schwein. 213

T.

Tauben (gespickte und gebratne) von Kalbs-Schlegel. 70
Tauben von Kälbern Schlegel / auf eine andere Manier. 83
Theil (das Hinderste) von einem einheimischen Schwein also zuzurichten / als wie einen Hirsch-Zemmer. 148

V.

Vögel (Kälberne) vom Kalbs-Schlegel zumachen. 69
Vögel (Kälberne) am Spiß gebraten. 73
-- -- gedämpfft. 77
-- -- anderst. 78
Viertheil (hintere Kälberne) mit einem Salpicon. 86
Viertheil (hintere Kälberne) halb gespickt und halb gefüllter / oder gantz gespickt und auch gantz gefüllter / mit einem Salpicon. 87
Vögel von Kalbs-Leber. 102
Vögel (Schäferne) in einer Pasteten oder Casserol-Speiß mit Capry oder ausgebräunt in einer Wein-

Wein-Beerlein- und Mandel-Brühe. pag. 127
Vorschlag von dem Reh. 193

W.

Würst von Ochsen oder Rind zu machen und zu selchen. 44
Wämmlein vom Kalb. 64
-- -- gefüllter. ibid.
-- -- gleich einer Rollada oder Spansau-Wurst. 65
Würst von denen Schweins-Ohren. 145
Würst / weisse frantzösische. 150 (Such Bratwürst.)
Würst vom Schwein auf Frantzösisch. 152
Weiß-gebundene Spanfärckelein-Würst zumachen. 163
Weisse Spanfärcklein-Würst in Papier zubraten. 165
Würst vom frischen Hirschen-Brät mit Speck und Gewürtz zumachen. 178
Wild-Stuck. 183

Z.

Zungen / frischer von Ochsen in einer Fricasse. 12
-- -- frischer mit Capry / sauer. ibid.
-- -- frischer in einer Mandel- und Weinbeerlein-Brühe. ibid.
-- -- mit Capry / süß. 13
-- -- in guter gelber Speck- und Zwibel-Brühe. ibid.
Zungen / frischer von Ochsen in gelber Zwibel-Brühe. pag. 14
-- -- in gelber Pomerantzen-Brühe. ibid.
-- -- in gelben Kren. 15
-- -- frischer in weissen Mandel-Kren. ibid.
-- -- frischer / in guter Citronen-Brühe. ibid.
-- -- frischer in rother Wein-Brühe. 16
-- -- frischer / weichgesottener / gespickt in einer braunen Jus, oder Austern-Brühe. ibid.
-- -- gesottener und gespickter / in einer Weichseln- oder Johannes-Beerlein-Brühe. ibid.
-- -- in einem Aepffel-Geschärb. 17
-- -- zuräuchern / daß sie sonderlich gut werden. ibid.
-- -- anderst / zu saltzen und zu räuchern. 18
-- -- geräucherter / gut zu sieden. ibid.
-- -- geselchter / in grünen Erbsen / Rüschet / Gersten und Speck-Knödlein. 19
-- -- geselchter / in die Mackronen / oder geschnittne Nudeln / Pastetlein mit Parmesan-Käß. ibid.
Zungen vom Kalb. 53
Zungen vom Kalb süß einzumachen. ibid.
Zungen von Schaafen. 110
Zemmer vom Schaaf / Castron oder Hammel mit Lemoni- oder in einer sauren oder süssen Capry-Brühe. 127

Zungen vom Schwein. 146
Zerweladen / wie sie in der Lombardie bereitet werden. 150
Zerwelade auf Mäyländisch. 154
Zungen vom Hirschen / frischer oder geselchter zu kochen. 172
Zungen vom Hirschen unterschiedlich zuzurichten. 173
Zemmer vom Hirschen gut zu kochen / mit säumenden Zimmet-Brod. 180
— — in einer Sardellen / Capry / unzeitigen Agres-Brühe zugeben. 181
Zemmer vom Hirschen indie Pasteten. pag. 181
— — gedämpffter. ibid.
Zincken vom Deendel. 185
Zungen vom Deendel. 186
Zemmer vom Deendel. 190
— — mit Knoblauch gepaitzt / gespickter zu braten. ibid.
Zungen von dem Reh. 192
Zemmer von dem Reh zuzurichten. 197
Zungen von dem wilden Schwein. 290

Ende des I. Buchs im III. Theil.

Saltzburgischen Koch-Buchs

Dritter Theil.

Anderes Buch

Handelt von warmen und kalten Speisen/gebratenen/ gesottenen/ gedämpfften/ gebachenen einheimisch- und wilden Geflügel.

Das Erste Capitel.

Vom Capaunen;

Bestehend in 52. Veränderungen / oder Speisen.

No. 1. Vom Capaunen / der vor alle Menschen / Gesunde und Krancke / gut und nothwendig; Erstlich zuzurichten / daß er im Geschmack den Fasanen gleiche.

Der Capaun wird einen Tag zuvor hergenommen/ (Winters-Zeit aber kan es etlich Täg zuvor geschehen) und gießt man demselben/ wann er noch lebendig/ einen wohl mit Gewürtz angemachten Weineßig/ oder gar guten Wein/durch einen Trachter/

mit Gewalt durch den Hals hinab/ und wann derselbig voll / so bindet man geschwind mit starcken Spagat den Hals zu/und hängt ihn biß den andern Tag an ein sicheres Ort in die Höhe ; Etliche nehmen auch Brandwein / unter den Eßig ; des andern Tags wird der Capaun/ biß an den Kopff/ gleich einem andern Fasanen/ trucken gerupfft / gesenget / und sauber ausgenommen/ daß man daran keinen Darm zerbricht / im Fall aber dergleichen geschicht / muß er mit einem Tuch gesäubert / oder gar mit Wein / oder Eßig ausgewaschen / und ein wenig gepaitzt werden ; dann wird er gespält / und sauber gespickt/ oder auch ungespickter / mit zerklopfften Speck-Blättlein überlegt / auch zuvor gesaltzen / und an dem Spiß gebraten / gleich einem Fasan im besten Safft / mit Butter begossen.

No. 2. Capaunen ordinari, doch mürb zu braten.

DIse werden auf die bekannte Art abgestochen / gebrühet/ oder besser trucken gerupffet / gesengt / und sauber ausnommen / gewaschen und eingesaltzen / unten an den Füssen die Sporn ein wenig abgehackt / gespeilt und angesteckt / und in Safft gebraten / gib ihn trucken / oder ein Duncken/ nach Belieben darzu.

No. 3. Capaun gefüllt und gespickt / oder ungespickter zu paitzen / und gebratner mit einer guten Dunck zu geben.

WAnn der Capaun sauber gerupfft / gesengt / und ausgenommen ist / so wird er mit klein- gehacktem Speck / wohlriechenden Kräutlein und Gewürtz/gut gefüllt ; und mit siedigen Eßig / grobgeschnittenen Zwibel / Rosmarin / Lorbeer-Blättlein und Lemoni/ etlichmal übergossen/muß auch über Nacht in der Paitz ligen bleiben / so es die Zeit leidet ; hernach gesaltzen/ gespeilt/ an Spiß gesteckt/ und gebraten/ und von der

Paitz/

Paitz und Abträuff/ mit eingebrennt Meel durch ein Haar-Sieb getrieben/ ein gute Duncken gemacht/ ohne übrige Fette/ und solche unter den im Safft gebratenen Capaun/ in die Schüssel gegeben/ doch soll der Capaun unter dem Braten allzeit mit Butter geträufft werden; auch wems beliebt/mag disen Capaun vor dem Anstecken sauber spicken/ oder ungespickter braten.

No. 4. Capaun/ mit Sardellen/ gefüllter zu braten.

WAnn der Capaun trucken gerupfft/ gesengt/ sauber abgeklaubt/ das Eingeweyd mit dem Kropff sauber ausgenommen/ von allem üblen Geruch gesäubert; so hacke guten Speck/ mit ausgelößten frischen Sardellen/ wohlriechenden Kräutern/ Gewürtz/ und nimm die Helffte guten Butter/ untergreiff den Capaun zwischen Haut und Fleisch/ fülle dise Füll hinein/ vermache alle Ort/ daß die Füll nicht heraus dringt/ spälle ihn sauber/ und stecke solchen an Spiß/ brate ihn im Safft/ gib auch Achtung auf die abgeträuffte Brühe/ daß sie mit Aschen/ Kohlen/ oder durch ein untaugliches Geschirr nicht verderbt wird/ und wann der Capaun in dem Safft gebraten/ und schön säumt/ so gib dise abgeträuffte Brühe/ mit gereinigter Fette/ unter den Capaun in die Schüssel/ an statt der Duncken.

No. 5. Capaunen mit Dardoffeln zu füllen/ und mit Butter in dem Safft zu braten.

WAnn die Capaunen zum Braten sauber hergericht/ als nemlich trucken gerupfft/ gesengt/ sauber abgeklaubt/ ausgenommen/ zwischen Haut und Fleisch fleißig untergriffen und eingesaltzen; so scheele gute/ oder frische Dardoffel/ hacke dise mit gesottenem Speck/ oder Ochsen-Marck/ mit Butter/ Gewürtz/ guten Kräutlein/ und wenigem Saltz klein/ fülle die Capaunen darmit/ vermache die Ort/ wo die Füll

könte ausdringen / brats mit Butter begossen im Safft am Spiß; beobachte die Abträuff / daß es nicht verderbt wird/ und wann du die Capaunen anrichtest mit säumigem Butter/ so gib dise Abträuff ohne Feisten in die Schüssel mit Lemoni-Safft.

NB. Etliche nehmen an statt des Specks die überflüßige Feisten von Capaunen / oder rinderne Fetten.

№ 6. Capaunen mit Austern / oder Müschelein zu füllen / und mit Butter begossen / zu braten.

RIchte die Capaunen auf vorbeschriebene Weiß / mit Untergreiffen zwischen Haut und Fleisch / aber wenigern Saltzen / als die vorige; hernach mache die Austern- oder Müscheleins-Füll also: Nimm die Austern / oder Müschelein aus ihren Schaalen / mit dem bey sich habenden Safft / in ein Rein / oder Casserol / mit einem guten Stück Butter / nach Proportion der Füll / mit Gewürtz und klaren Semmel-Brosen / auch klein-gehackten wenigen Zwibel / setz es auf eine Glut / laß dise Füll gantz subtil anlauffen / mit etlichmaligem Uberschwingen / hernach fülls mit etlich Tropffen Lemoni-Safft / oder in Ermanglung dessen / mit soviel Tropffen Eßig vermischt / in die untergriffene Capaunen; hernach solche mit Butter im Safft gebraten / gib dise Gebratens-Brühe nicht feist in die Schüssel / unter die Capaunen.

№ 7. Capaunen mit Brüßlein / weissen Dardoffeln / weiß zu füllen / und mit Butter im Safft zu braten.

WAnn die Capaunen trucken gerupffet / abgeklaubt / ausgenommen / sauber gebutzt / zu dem Braten auch eingesaltzen / und zwischen Haut und Fleisch untergriffen seynd; so mache dise Füll also: Erstlich / nimm eine Sardellen / 2. weisse Dardoffeln / scheele und hacke solche mit wenig Zwibeln / Baßilicum / oder in Ermanglung dessen ein

ein wenig Rosmarin / nimm auch ein über brühetes Brüßlein / oder mehrer / nach Proportion des Bratens / oder Zahl der Capaunen / löse es von den Drossen / und hacke es mit gesottenen guten Speck / oder rinderner guten Feisten; gewürtz es mit Pfeffer und Muscatblühe / hernach / schwings in zerlassenem Butter / auf der Glut herüber / schlag hernach / wañs ein wenig abgekühlt / ein / oder mehr Eyerdotter daran / füllls in die Capaunen / späls / und stecks an Spiß / mit Butter begossen / im Safft zu braten / und wann sie fertig / so gibs mit säumigem Butter auf die Schüssel ; thue sein eigenes Abgeträuff / ohne übrige Feisten darunter in die Schüssel.

NB. Wer will / kan die Capaunen / nach der Füll planschieren / und sauber spicken / so werden sie noch besser ; aber es ist zu beobachten / daß man in die Füll an statt des Specks / Ochsen-Marck / oder rinderne Fette menget ; auch / daß die Capaunen nicht zu voll gefüllt werden / damit sie nicht in dem Braten aufschnellen / oder zerreissen.

N°. 8. Capaunen auf Wildprät-Art / schwartz und gut zu füllen / und mit Butter begossen / im Safft zu braten.

DIse Capaunen werden trucken gerupfft / gesengt und sauber ausgenommen / die Haut aber soll untergriffen / aber nicht zerrissen werden ; dann mache folgende Füll darein : Nimm die Leber / und das aufgehebte Blut / von denen abgestochenen Capaunen / mit Zwibel und gutem Speck / oder Butter / mit Pfeffer Muscatnuß / und wohl Nägeleins-Stup / so im Butter geröst / mit gar wenig Lorbeer-Pulver / Rosmarin / Dimian / ein paar zerdruckten Wachholder-Beer / nimm alle dise Species, ohne das Blut / auf ein Brät / hacke / oder stosse es gantz klein / und wann es beliebt / 1. oder 2. Sardellen ausgelößter / und etlich geschcelte Dardoffeln darunter / wann also alles klein / und feist genug ist / so seihe das Hüner- oder Capaunen-Blut mit rothen Wein / oder Eßig vermischt / dar-

darunter / laß auf der Glut in einem Casserol mit stetem Rühren anziehen / kosts im Saltz / und fülle die Capaunen darmit/ aber nicht zuviel / mach rothen Wein oder Eßig siedig / mit Zwibel / Lemoni-Schelffen / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / zerdruckten Knoblauch / und wohlriechenden Kräutern / lege die gefüllte Capaunen in ein breites irdenes / oder verzinntes Geschirr / oder Casserol / dise Paitz darüber / und so es die Zeit leidt / über Nacht in diser ligen lassen / dann können sie gespickt werden / oder auch ungespickter gespeilt / und mit Butter begossen / in dem Safft gebraten / hernach angericht mit säumigen Butter / die Paitz und das Abgeträuffte mit gebähten Semmel-Schnitten durch ein Haar-Sieblein getrieben / die übrige Feisten darvon genommen / und unter das Gebratens in die Schüssel angericht / ist köstlich und gut.

N°. 9. Capaunen in der Spansau-Haut / gut und rösch zu braten.

NImm einen / oder mehr Capaunen / wann er schön und und sauber gebutzt / eingesaltzen und gefüllt / oder auch ungefüllt / am Spiß etwas schnell / biß er eine schöne Farb hat / und wohl halb gebraten ist; dann wird er mit einer/ von der frischen / sauber-gebutzten / auch abgezogenen Span-Sau-Haut / die auch eingesaltzen ist / eingewickelt / hinten und forn mit Spagat gebunden / und also der Capaun/ sammt der Spansau-Haut schön rösch herab gebraten / und also eingewicklet schön rösch und warm aufgetragen; wer will schiebt auch einen mit Nägelein gespickten Zwibel/ etliche gehackte Sardellen / Knoblauch / oder andere gute wohl-riechende Kräutlein/ gleich anfangs in den hohlen Leib des Capaunen; als nemlich/ Bertram / Basilicum / dises aber wenig / dann die Fülle macht händig / Kuttelkraut / Satterey / oder Dimian: Aber allezeit nur eines von disen Kräutern / so bekommt der Capaun auch einen besondern Geschmack.

No. 10. Capaunen am Spiß zu braten / in mürben Pasteten-Taig eingewicklet.

NImm den Capaunen / oder mehrer / richte ihn vollkommen zum Braten gefüllter / oder gespickter mit Speck; fülle ihn auch in den hohlen Leib / mit einem gantzen / und mit Näglein besteckten Zwibel / Sardellen zerhackter / mit wohlriechenden Kräutern / und guten Butter vermischt; brate ihn bey einer gähen Hitz schnell in die Farb / und wann er solche hat / so umwickle den Capaun / oder mehrer / mit mürben guten Pasteten-Taig / mit einem nicht zu dicken Blatt / und disen Taig umwickle / mit weissen Butter beschmierten Papier; binde dises Papier mit dem Spagat unten und oben wohl mit dem Taig zu dem Spiß; brats aber nicht mehr bey einer gähen Hitz / sondern / daß es sich kan gemach ausziehen / der Taig wohl rösch werden / und das Gebratens sich in den Safft genugsam ausziehen; hernach reiß das Papier hinweg / den Taig laß aber unverletzt / und wer will / legs auf ein Serviette, und bedecks mit einem andern / und schicks also zur Tafel; oder gibs unbedeckter / mit grünen Kräutlein geziert: Etliche legens auf kein Serviette, sondern legens in gebachene Kräutlein / und begiessen den Taig mit säumigen Butter / wann die Herrschafft den gebratenen Taig beliebt / ist er auch zu geniessen.

No. 11. Capaunen / mit geselchten Zungen / oder Schincken zu füllen / und zu braten / in allerhand Mannester / und braunen Speisen.

MAch ein subtil / oder mitteres Gehäck von gesottenen Zungen / oder Schuncken / der von dem schäcken Speck ist gereiniget worden / mit guten Speck / Ochsen-Marck / oder Rind-Feisten / Kräutlein / wenig Butter / und Semmel-Brosen / fülle die Capaunen / oder den Capaun / zwischen Haut und Brust / oder ledige die Haut auch am Rucken / damit die

Füll

Füll den völligen Capaun kan umgeben / besprenge aber nur die Füß und Flügel mit Saltz / und wann du sie mit Butter begossen / im Safft hast gebraten; so kanst du sie mit ihrer Abträuff in die Gersten / Reiß / Kraut / Köhl / oder süsse Ruben geben; Item / man kan unter die geschnittene / geselcht / und gesottene Zungen / Kräutlein / Butter / Speck und Semmel-Brosen / auch frische Dardoffeln hacken / und darmit die Capaunen füllen und braten.

NB. Es lassen sich auch dise mit Zungen / oder obbeschriebenen Schüncken gefüllte Capaunen auch gesottener / in Gersten / oder Reiß / auch Mackronen gar wohlgeschmack verkochen / und füllens auch etliche mit Zerwelade-Brät / so zuvor schon übersotten worden.

No. 12. Capaunen mit Schuncken / oder geselchten Zungen in die Pasteten einzuschlagen / seynd auch köstlich und wohlgeschmack.

NJmm die gebutzte / und sauber ausgenommene Capaunen / durchziehe sie mit gewürtztem Speck / mach ein Gehäck / oder Faisch von geselcht- und übersottenen Zungen / guten Speck / oder Ochsen-Marck / wohl-riechenden Kräutlein / guten Gewürtz / geweichter und wieder ausgedruckter Semmel / etlichen Eyer-Dottern; oder nimm an statt der gerauchten Zungen einen guten Schuncken / schneide den schäcken Speck davon / und mach einen solchen Faisch / wie erst beschrieben / und schlage die mit Speck durchzogene Capaunen darmit in die Pasteten / wie sie in dem Bacherey-Buch auch zu Genügen beschrieben seynd / so werden sie köstlich und wohlgeschmack; du kanst sie auch ungespickter / und auf obige Weiß / wie ste No. 11. beschrieben worden / also gefüllter in die Pasteten einschlagen.

N°. 13. Capaunen / Alladoba gesotten / auch warm / oder kalter auf das Serviette anzurichten.

WAnn der / oder die Capaunen sauber gebutzt und ausgenommen seynd / so werden die Köpff / sammt denen Flügeln / Halß und Füssen abgenommen / oder abgestutzt / in Wasser und Eßig planschiert / mit angemachten Kräutlein und groben gewürtztem Speck durchzogen / in saubere Serviette eingewicklet / und mit Spagat gebunden ; dan in wohl-gesaltzenen Wasser und Eßig / oder Wein und Eßig / Saltz / Zwibel / so gespickt / mit Näglein / Lorbeer-Blättlein / so zerropfft / Rosmarin / Lemoni-Schelffen / oder Rädlein / an die statt sieden lassen / aber deß fleißigen Abschäumen nicht zu vergessen / alsdann / so mans warmer geben will ; aus dem Serviette gelößt / in welchem sie eingebundner gesotten haben / und mit seinem Sud befeuchtet / auf das sauber aufgerichte Serviette auf die Schüssel gelegt / mit Lemoni-Schelffen und grünen Kräutlein regaliert / mit einem andern saubern Serviette bedeckt / und zur Tafel gegeben ; wilst du dise Alladoba kalter geben / so setze sie nach genugsamen Sud / mit sammt dem Geschirr an ein kühles Ort / laß es kalt werden / nimms aus dem kalten Sud / löse sie auf / und legs auf das ausgebreite saubere Serviette , auf die Schüssel ; regaliers mit grünen Kräutlein / mit Eßig angefrischet / mit Lemoni / oder Pomerantzen schattiert.

N°. 14. Capaunen weiß gesotten / in Reiß / Nudlen / oder Mackronen / ꝛc.

WAnn die Capaunen sauber gebutzt / ausgenommen und gewaschen seynd / werden sie gespeilt / die Flügel und Füß eingezogen / oder mit dem Kopff und Halß herabgeschnitten ; dann mit gantzer Muscatblühe und Peter sil-Wurtzeln / und gehörigen Saltz / schön weiß gesotten / mit etwas kurtzer Brühe ; der Reiß aber wird sauber geklaubt / und gewaschen /

hernach mit einem Stuck Butter / und gestossener Muscatblühe/ in einer Rein/ oder Casserol/ etlichmahl herüber geschwungen / hernach von diser Capaun-Brühe daran gegossen / und lassen wohl darinnen anschwellen / hernach leg die gesottene Capaunen darein / laß noch ein wenig darinnen sieden / setze sie mit dem Reiß in kurtzer Brühe auf die Seiten / damit der Reiß sich nicht versiedet / und sodann geschwillt er schön groß / und bleibt weiß / und in denen Kernern gantz ; wilst du ihn aber was weniges gilben / oder mit Krebs- Butter färben / so stehet es in deinem Gefallen ; alsdann richt den Reiß an / daß er recht in dem Saltz ist / den/ oder die Capaunen darauf/ und bestreue die Schüssel mit geriebenem Parmesan- Käß ; regaliers mit Gehäck- Pastetlein vom aufgesetzten mürben Taig/ und Krebs- oder Leber- Wändl / oder mit gefüllten Genueser- Pastetlein/ aus Schmaltz gebachen/ und überschlagenen Butter- Kräpflein.

N°. 15. Capaunen in braunen jus, mit Reiß.

ERstlich / nimm 1. oder 2. sauber gebutzte Capaunen / hacke den Kopff/ mit sammt den Flügeln und Füssen herab/ stecke die Schenckel ein / und schau/ daß du das Brust-Bein heraus bekommest/ oder daß es wenigst eingetruckt wird; Dann mache eine braune jus, von magerem Rind- oder Kalb-Fleisch / wie solche N°. 6. in dem Ersten Buch bey denen Suppen / mit allen Umständen beschrieben ist ; treib sie durch ein Haar-Sieb / wann sie genug gesotten hat / mit ungesaltzener Fleisch- Brühe ; wasche den geklaubten Reiß / lege solchen in ein Rein / oder Casserol / gieß die braune jus mit genugsamer Fetten durch das Tuch daran / aber nicht zuviel / und laß den Reiß darmit anschwellen ; hernach richte die Capaunen / in eine silberne / oder wohl verzinnte kupfferne Schüssel / so auf dem Ranfft mit einem Finger- hohen Reifflein / versehen ist/ kost den Reiß im Saltz / gib ein wenig Muscatblühe darein / schütte den Reiß angeschwöllter / mit gantz kurtzer Brühe über

die

die Capaunen / streiche es mit einem Messer glatt über die Capaunen / gib ihme genugsame Fette / oder Butter / setze ihn in einen nicht gar zu heissen Ofen / laß den Reiß nicht zu braun werden / auch nicht gar zu trucken / und also gibs zur Tafel; lege gebachene Kräpflein / oder Gehäck-Wändlein darumen / mit in Krebs-Butter gerösten Semmel-Röslein / oder gehackten / hartgesottenen Eyern / doch der Dotter und das Klar besonders / mit dergleichen grünen Kräutlein.

NB. Du kanst auch geriebenen Parmesan-Käß darüber geben / ehe du den Reiß in den Ofen setzest.

No. 16. Capaunen im Reiß / oder Linsen / mit Speck und Butter zu bräunen.

Richte die gebutzte Capaunen / mit in Würffel geschnittenen Speck und Butter / mit wenig Meel bestreuter in ein Rein / oder Casserol / bräune sie auf beyden Seiten / gib braune jus an den Reiß / laß darmit denselben anschwellen / mit wenig Muscatblühe / die Capaunen laß aber sieden / mit ihrem Speck und Butter in ungesaltzener Fleischbrühe; hast du aber Linsen / so laß sie auch / da sie zuvor schon wohl gesotten / auch in diser Speck-Brühe mit denen Capaunen mit kochen; koste es in Saltz / und gewürtze sie nach Nothdurfft / und gibs mit Linsen / oder Reiß in kurtzer Brühe / und regaliers nach deinem Gefallen.

NB. Auf dise Weiß kanst du in dem Reiß und Linsen einen in Speck gebräunten / guten Schöps-Schlegel / Gäns / Aenten / oder im Safft gebratene Wachteln / an statt der Capaunen kochen / und in guter brauner jus geben.

No. 17. Capaunen gantzer gesotten / gefüllt / oder ungefüllter zu geben / auf nachfolgende Speisen / als:

Erstlich auf allerhand roth / weiß / grün / gelb / braun gemischte / und Gehäck-Suppen / auf Reiß geschnittene

Nudlen / Mackronen / Krebs-Nudlen / grüne Erbsen / gedrähte Nudlen / Linsen / und kleine Butter-Nöcklein / auch in gebachene Nudlen / und allerhand gute Gehäck; dise Capaunen werden sauber gebutzt / abgeklaubt und ausgenommen / Kopff / Halß / Füß und Flügel gestutzt / die hintere Büglein eingesteckt / mit einem Spagat zusammen gebunden / im Sieden sauber abgefäumt; hernach wann sie gar wohl verfäumt / im warmen Wasser sauber ausgewaschen / und ausgebutzt / hernach wieder eingelegt / an die statt gar kochen gelassen / und angerichtet.

No. 18. Capaunen weiß gesotten / in Mandeln / Kreen / in süssen Ram / oder auch ohne Mandel und Ram / in einer guten Fleischbrühe Kreen zuzurichten.

DEr Capaun wird in gesaltznem Wasser / gleich einer Hennen zugesetzt / oder gleich mit dem Rindfleisch gesotten / verfäumt / ausgewaschen / und an die statt gesotten / aber auch nicht zu viel; dann nimmt man auch saubere Kreen-Wurtzeln / wann sie geschaben / werden sie an einem Reibeisen klein gerieben / oder aber schneide die geschabene Kreen-Wurtzeln mit dem Messer in dünne Blättlein / und stosse sie in steinern Mörser fein klein / wie auch so viel abgezogene Mandeln / nimm Zucker / subtile Semmel-Brosen / oder eingeweichte Semmel in süssen Ram / treibs glatt ab / und wann der Kreen annoch zu dick / so gieß mit dem übrigen süssen Ram / so viel hinnach / als vonnöthen; laß auf einer Glut mit wenig Butter / in einer Rein / oder Casserol aufsieden / aber nicht lang; alsdann lege den gesottenen Capaunen / oder mehrer derselbigen in die Schüssel / und den Kreen darüber / kanst du aber den süssen Ram / oder sonst im Fall der Noth keine gute Milch nicht haben / so nimm den geriebenen / oder gestossenen Kreen / mit geriebenen subtilen Semmel-Brosen / wenig Butter / Muscatblühe / und wenig Imber vermischt / und mit einer guten

Fleischbrühe in rechter Dicke angezogen / und nicht zu lang lassen aufsieden / und also ein wenig gelb / oder nach Belieben auch ungegilbter über den Capaun gegeben.

No. 19. Zerlegte Capaunen in Citronen- oder Pomerantzen-Brühe zu kochen.

Nimm 1. oder mehr sauber gebutzte Capaunen / zerlege sie gleich also frischer in beliebige Stücker / legs in ein Rein / oder Casserol / mit gantzen Zimmet / gantzen Näglein / wenig Pfeffer / Imber-Stup / gieß daran guten Wein / oder ein wenig Wein-Eßig / mit Fleischbrühe / laß mit einander mit wenigem Saltz zugedeckter sieden / und wann sie verfäumt / und wohl die Helffte gesotten / so leg darzu abgeschelte / oder geweichte Semmel / mit genugsamen Pomerantzen- Lemoni- oder Citronen-Schaalen / sammt dessen Safft / und machs auch mit Zucker süß ; wann die Capaunen fertig / so lege die Büglein in ein Schüssel / setz sie auf die Glut / mach die Brühe ein wenig gelb / treibs durch ein Haar-Sieb / gieß wieder an den / oder die Capaunen / laß ein wenig herüber kochen / und gibs zur Tafel.

NB. Noch besser wird die Brühe / wann die Pomerantzen- Lemoni- oder Citronen / an dem Zucker-Hut abgerieben / und die Schelffen mit dem gefärbten Zucker in die Brühe geschaben wird.

No. 20. Ein zerlegt- und gebachener Capaun / mit Zwibel / Knoblauch / und Rosmarin / oder mit Sardellen und Capry eingericht.

Nimm Oel / oder Schmaltz / röste klein-gehackten Zwibel mit Semmel-Brosen Liecht-gelb / gieß Eßig und Wein / mit wenig Fleischbrühe darein / lege darzu zertruckten und geschnittnen Knoblauch / Rosmarin / Lemoni-Schelffen / Pfeffer / Imber / Muscatnuß / und laß in einer Rein / oder Casserol / auf einem kleinen Kohlfeuer gemach verdeckter kochen;

hernach richte 1. Capaunen/ oder mehrer / sauber gebutzter/ und zerschnittner / also frischer / auch die Stuck mit einem breiten Messerrucken zerklopffter / eingesaltzen / und sauber eingemelbt / daß du sie im Safft aus Haussen-Schmaltz ausbachest/ und von der Pfann in das schon zugerichte Marginat legest / und nur etliche Sud darinn thun lässest / und hernach warm / oder kalter gibst.

NB. Wer will / der saltze die Capaunen nicht so starck / und nehm etliche ausgelößte Sardellen / und Capry in das erstbeschriebene Marginat; andere nehmen auch 1. oder 2. Lorbeer-Blättlein/ und zerropffen solche/ und lassen es auch in dem Marginat verkochen / sie geben einen guten Geschmack; dise Speiß ist auf der Reis auch bald zugericht.

No. 21. Ein inwendig gefüllter Capaun/ gedämpffter/ in einer Fricasse, oder Ragu.

NImm einen / oder mehrer Capaunen/ schneide sie an dem Rucken der Länge nach gantz auf / reiß sie von einander/ doch daß die Brust gantz verbleibt in dem Brät / löse die Beiner heraus / so gut du kanst / hernach klopffe das Brät ein wenig/ fülls mit einem guten Bratwürst- oder einem andern guten faisten Gehäck / mit Dardoffeln und Sardellen vermischt / (daß es aber nicht zu sauer vom Saltz wird) und zwar zimlich voll; hernach lege gute Speck-Schnitzlein mit wenig Butter in ein Casserol / oder Rein / und den Capaun / oder mehrer / nach der Brühe darein / gib übersich auch wieder Gewürtz / und Butter/ oder bedecks mit dünnen Speck-Schnitzlein / oder auch mit klein-gehackter Rinds-Fetten / und laß mit wenig Wein zugedeckter weiß dämpffen; oder offener im heissen Ofen/ oder mit doppelter Glut braun dämpffen; wann es fertig und weiß / so mach ein gutes Fricasse darüber / ist es braun / so mach ein gutes Ragu von kälbernen Fricantoen/ oder Schnitzlein gespickt / oder ungespickter / gebachenen Knödlein / Leber und Mäglein / auch

guten

guten Schwammen; diſe Capaunen/ ſeynd auch gut mit Brüßlein / Dardoffeln / Capry und Sardellen / oder mit ausgelößten grünen Erbſen / Spargel-Spitzlein / Artiſchocken-Kern / oder Carfiol/ ꝛc.

NB. Auf diſe Weiß macht man auch die Hünlein / Tauben / Wachtlen und anders Geflügel / auch allerhand Aenten/ Rebhünlein / und Feder-Wildprät: nur mit diſem Unterſchied/ was weiß an dem Brät iſt / wird auch weiß / oder gelb in der Zurichtung / was aber braun an dem Brät / wird auch braun zugericht / mit einem braunen Ragu in brauner jus, oder Brühe.

N°. 22. Capaunen/ mit Butter und angemachten Semmel-Broſen auf dem Roſt friſcher zu braten, wie die kälberne Carbonädlein / mit unterſchiedlichen Duncken/ ſauer / oder ſüß.

Zu diſer Speis müſſen die Capaunen nur gar jung ſeyn / die man in vier Theil zerſchneidt/ und mit dem breiten Meſſerrucken zerklopfft / ſaltzt / durch zerlaſſenen Butter zieht/ und geſchwind mit angemachten Semmel-Broſen von wohlriechenden Kräutern / und gutem Gewürtz / wohl dick beſprengt / und in Safft auf einer guten Glut herab bratet/und wann ſolche fertig / ſo gibs mit Lemoni-Safft / und ſäumigen Butter ; oder mach ein Knoblauch-Brühlein / mit zerdrucktem und geſchnittenen Knoblauch / Eßig und Gewürtz / oder mit Capry und Sardellen/ oder mit unzeitigen Agres/ oder auch ſolchen Weintrauben/ und Lemoni-Schelffen ſauer ; oder ſüß mit Maulbeer- Weichſel- Rübeslein- Pomerantzen- oder andern Säfften ſüſſer zu geben/ darein zu duncken.

N°. 23. Zerlegte Capaunen zu dämpffen.

Nimm die ſauber-gebutzte Capaunen / zerlege ſolche nach Gefallen / richts mit Butter / weniger Fleiſchbrühe und

Wein/

Wein/ auch ausgelößten Sardellen / kleinen Lemoni-Schelffen/ und Gewürtz in ein Rein / oder Casserol / laß offner / oder zugedeckter kochen und dämpffen / brenns gelb ein / und gibs in seiner eigenen kurtzen Brühe / mit wenig Lemoni-Safft; sie seynd gut / hier können auch Kälber-Schnitzlein zerklopffter / mit zugelegt werden / auch Dardoffeln und weisse Schwammen.

No. 24. Halb-gebratene Capaunen / zerlegter in einer Capry-Brühe / in der Schüssel zu kochen.

NImm die Capaunen / wann sie sauber ausgebutzt / ausgenommen / abgeklaubt und eingesaltzen / auch sauber gespeilt worden / steck sie an / und brats mit Butter begossen / bey einer gähen Hitz; hernach nimms vom Feuer / transchier sie in vier Theil / oder mehrer / richt auf eine Schüssel wohl zierlich frischen Butter / mit Semmel-Brosen an den Boden / über die Capaunen aber Capry / Lemoni-Schelffen / Muscatblühe / oder geriebene Muscatnuß / wenig Pfeffer und Imber / auch den Safft von einer halben Lemoni / oder einen Löffel-voll Wein / und zwey solche Löffel-voll Fleischbrühe / oder braunes jus, decks zu / und laß nur so lang kochen / als man Eyer hart siedet / so ist es fertig / kost es / und gibs regalierter mit Lemoni und gebachenen Kräutlein.

NB. Auf solche Art in unterschiedlichen Brühen / kanst du alles Gebratens geben / absonderlich / in Knoblauch / oder mit Wein und gebratenen Castanien / gestossen und durchgetrieben.

No. 25. Angelegte Capaunen / in weisser Colli.

NImm das weisse frische Brät von der Brust und Schenckel der Capaunen; jedoch / daß das Gerippe beysammen bleibt / schneid den Hals / mit dem Kopff von denen Capaunen / und laß sie mit den Mägen sieden; unterdessen hacke das frische Capaun-Brät mit übersottenem Speck / Kälber-Euterlein / auch mit in Fleischbrühe / oder süssen Milchram geweichter /

und

und wieder ausgedruckter Semmel / mische darunter ein Eingerührts / mit wenig klein-gehackten Zwibel / und wann dises alles wohl klein / so mache es an mit gehörigem Saltz / Pfeffer / Muscatnuß / etliche Eyerdotter / und wann das Brät noch zu fest / ein wenig süssen Ram / daß dir aber das Brät auch fest genug bleibt; alsdann schlage von disem Gehäck / oder Brät / wider an das Gerippe / formire wieder die vorige Capaunen / bestreiche sie mit abgeklopfften Eyern / bestreu es mit Semmel-Brosen / bestecks mit Pinioli, Pisdazi, oder geschnittenen Mandeln / lege sie auf den Rucken in ein Rein / oder Casserol / und laß zugedeckt mit Fleischbrühe / Capry / Lemoni-Schelffen / und Gewürtz genug sieden; dann stoß die gesottne Capaunen-Hälß / mit denen Mägen mit hart-gesottenen Eyerdottern / und wenig geweichter Semmel / kleingestossenen Mandeln / alles durch einander / laß mit Fleischbrühe wohl kochen / hernach treibs mit denen Capryen / so bey denen Capaunen gekocht / durch ein Haar-Sieblein / oder Tuch / laß wieder kochen auf der Schüssel mit dem Capaunen / und wenn du es wohl gekost / so gibs zur Tafel.

NB. Also kan man sie mit Kälber-Netzlein überziehen / anstatt des Besteckens mit Pinioli, &c. oder mit Speck-Blättlein belegen / und in dem Ofen kochen / wann sie aber mit Netzlein überzogen werden / muß man sie mit Butter begiessen / vor dem Einschiessen / und wann sie fertig / mit seinem Safft / oder braunen jus zu Tisch geben.

No. 26. Die halb-gebratene Capaunen anderst zuzurichten / in einer Pohlnischen Brühe / auch auf der Schüssel zu kochen / daß sie gleich fertig werden.

NImm die ausgebutzte Capaunen / saltz / späls / stecks an Spiß / und brats bey einer gähen Hitz / und wann du sie halb abgebraten / auch daß sie Farb genug / so

zerlege sie / und richts mit Butter in die Schüssel; nimm unterdessen viel grob- geschnittenen Zwibel / röste solchen mit Meel/ oder geriebenen Semmel- Brosen im Schmaltz / wie auch zerschnittene Apffel-Spalten im Butter; hernach lasse disen Zwibel und Aepffel mit einander sieden / mit ein wenig Wein und Fleischbrühe / Zucker und Gewürtz / hernach durch ein Haar-Sieb durchgetrieben/ und in rechter Dicke und guten Geschmack/ auch nicht zu fett über die Capaunen gegeben / und zugedeckter lassen kochen / aber länger nicht / als ein hartes Ey / so seynd die Capaunen fertig/ regaliers mit süssen Regalen nach Belieben.

NB. Etliche bestreuen auch dises Gebratens / nachdem sie das erstemal seynd mit Butter begossen worden / mit gestossenem Zucker / so werden sie schneller braun / und bleiben besser in dem Safft.

No. 27. Ein gesotten- oder gebratner Capaun / in einer Fricasse.

EIn Capaun / wann er gesotten / oder gebraten / kan er zerstuckt / in Butter mit Gewürtz / Zwibel / wenig Meel geröst / mit wenig Wein und Fleischbrühe aufgesotten/ dann mit klein- gehackten Petersil / frischen Butter / etliche Eyerdotter und Lemoni-Safft / und kleinen Schelffen etlichmal herüber geschwungen / und gleich angericht / und wohl warmer zur Tafel getragen werden.

No. 28. Capaunen gesotten / oder gebratener zerlegt in Trüedt.

DEr Capaun wird in feine Stück zerlegt / mit Zucker/ Zimmet / Lemoni und Muscatnuß / auch Weinbeerlein in gutem weissen Wein / oder Eßig gepaitzt / auf eine Schüssel mit gebähten Semmel-Schnitten / oder ohne dieselbe

auf die Schüssel sauber angericht/ mit Zucker/ Pinioli, und Muscatnuß/ auch Lemoni-Schelffen/oder mit einem eingemachten weiß- oder rothen Citronen-Kräutlein/ oder mit einem solchen Pomerantzen-Kräutlein bestreut.

No. 29. Capaunen zerlegter einzumachen/ in kurtzer Petersil-Brühe.

LEge die rohen Stücker in ein Rein/ oder Casserol mit Fleischbrühe/ oder Wasser/ sobald er aufsieden will/ so nimm den Fäum darvon/ lege darzu sauber-gebutzte/ und in feine Stücklein geschnittene Petersil-Wurtzeln/ mit wenig Pfeffer und Muscatnuß; auf die Letzt wirfft man auch grünen und klein-gehackten Petersil/ mit wenig gelben eingebrennten Meel/ oder Semmel-Brosen darzu/ auch ein wenig frischen Butter/ aber gar zu letzt/ und gibs zur Tafel.

No. 30. Capaunen/ zerlegter ausgebräunt/ in einer süssen Brühe.

HErschneide die Capaunen zu beliebigen Stücken/ saltz und melbige sie ein/ (du kanst sie/ doch nach Belieben/ zuvor mit einem Messerrucken klopffen/ wann sie groß und rüdisch seynd) bache/ oder röste sie aus Schmaltz/ und machs in einer Weichsel-Brühe/ oder Pflaumen/ Johannes-Beerlein/ &c. mit Wasser/ Wein/ Zucker/ Zimmet/ Imber/ Nägelein und Muscatnuß/ regaliers mit süsser Bacherey/ und gebachenen Mandlen.

No. 31. Zwey Speisen von einem Capaun geschwind zu machen.

SChneide von dem Capaun geschwind die gantze Brust roher heraus/ schneid das Fleisch zu kleinen Schnitzlein/ gewürtz mit wenig Saltz/ Pfeffer/ Muscatnuß/ laß mit wenig Butter/ Ochsen-Marck/ oder Rinds-Feisten/ klein-gehack-

ten Zwibel- oder guten Lemoni-Safft/ mit Schelffen und Fleisch-Brühe einen Sud aufthun/ mit / oder ohne Wein / so ist die erste Speiß schon gut / wann sie gelb eingebrennt worden; unterdessen wird auch das Geripp / mit Flügeln / Rucken und Füß in Stücken zerschneiden / und zur Fricasse, mit einem mit Nägelein gespickten Zwibel / und wenigem Meel in Butter zu rösten/ mit Lemoni-Schelffen und weniger Fleischbrühe kochen lassen / hernach mit Butter / Eyerdotter und Lemoni-Safft / oder Eßig anzumachen / mit klein-gehackten Petersil-Kräutlein / auf der Glut mit Uberschwingen auch anziehen lassen / und gleich also zur Taffel geschickt / doch vergiß nicht den gespickten Zwibel heraus zu nehmen; also hast du geschwind zwey Speisen/ aus einem Capaunen.

N°. 32. Capaunen zerlegter / in gelber durchgetriebener Zwibel-Brühe.

NImm den Capaun / zerlegter / oder abgegliedert roher/ lege solchen in ein Rein / oder Casserol / lege darzu ein paar gebähte Semmel-Schnitten / oder solche Rinden/ ein Lorbeer-Blättlein mit viel groben Zwibel / wenig Pfeffer/ Eßig und Fleischbrühe; laß mit einander recht einsieden/ lege die Stuck aus/in eine bedeckte Schüssel/auf ein Glutpfann/treib die Brühe geschwind durch das Haar-Sieblein / oder Tuch / gilbs ein wenig / und richts warm zusammen über die / oder den aufgerichten Capaunen an.

N°. 33. Gebratne Capaunen / zerlegter und kalter aufzutragen mit einer Soß.

TRanschier / oder zerglidere die gebratene Capaunen / richts auf die Schüssel in guter Ordnung: Erstlich kanst nehmen klein-gehacktes Petersil-Kräutlein/mit wenig Zwibel/ und soviel klein-geschnittenen Knoblauch/oder Scharlot/Pfeffer und Eßig / dises unter einander vermischt / und darüber her-

hergegeben; Andertens/ seynd auch gut unter dises/ die Petersil-Kräutlein/ ausgelößte Sardellen/ Capry/ abgescheelt- und klein-gehackte Oliven / Piniolen / mit Eßig und Oel zu geben; Drittens dienet darzu eine gesottene / geselchte Zungen / gantz klein-geschnitten / das Dickiste darvon; hernach besonders auch klein-geschnitten die weisse Brust von dem gebratenen Capaun/ und also das Gelbe von hart-gesottenen Eyern / wie auch Petersil- oder anders wohlriechendes Kräutlein / bestreue mit disem Gehäcken den aufgerichten Capaun / leg einen zertruckten Knoblauch in den Eßig/ und seihe hernach solchen vor dem Anrichten darüber / hernach auch soviel gutes Oel / als vonnöthen / so ist er auch gut; regaliers mit Margaranden-Kern/ und den hart-gesottenen Weissen von Eyern / nicht gar zu klein-geschnitten / oder mit geklaubten Piniolen / und gehackten Pisdazien.

No. 34. Zerlegter Capaun / in seiner eigenen durchgetriebenen Leber-Brühe zu geben.

DEr Capaun wird zergliedert / und mit Wasser / oder Fleischbrühe mit wenig Wein gemischt / sammt seiner Leber und Magen gesotten / oder gedämpfft / leg darzu einen gantzen Zwibel mit 4. Nägelein besteckt/ und in ein Büschelein gebundenen grünen Petersil/ mit sammt den gebutzten Wurtzeln / ein Lorbeer-Blatt; wann alles weich genug / und zimlich eingesotten ist / so stoß die Leber mit 1. oder 2. gebähten Semmel-Schnitten / oder Rinden / und den gesottenen Magen/ mit dem Petersil in einem steinernen Mörsel; treibs mit der Brühe/sammt denen darinn gesottenen Zwibeln/durch das Sieblein / oder Tuch / mache es an mit wenig Pfeffer / Butter und Muscatnuß/ gibs wieder zu dem Capaun/und so bald es wieder aufsiedt/ ist es auch fertig/ und gut mit der Leber / Lemoni-Safft und der Schaalen.

No. 35. Zerlegte Capaunen in unzeitigen Agres / oder dergleichen Weintrauben.

SJede die zerstuckte Capaunen in rechter Maaß / Wasser / oder Fleischbrühe / sammt einem Zwibel mit Nägelein besteckt; auf die Letzt wirff etliche von denen schönsten Beeren darzu / die andern stoß mit hart-gesottenen Eyerdottern in einem steinernen Mörser/und treibs mit der Brühe und gesottenen Zwibeln durch das Sieblein/oder Tuch/wirff darein wenig frischen Butter / klein-gehackten grünen Petersil / Pfeffer und Muscatnuß / laß mit dem Capaun wiederum ein wenig aufsieden / daß es aber nicht dopffigt wird / oder gerinnt / so ist es fertig / also macht mans auch mit denen abgezupfften Wein-Trauben.

No. 36. Ein gutes Reiß-Mus / mit einer gestossenen Capaunen- oder Hüner-Brust.

KOche den Reiß in der Milch / oder klaren Capaunen-Brühe / biß er weich und etwas dick wird; unterdessen stoß das weisse Fleisch von dem gebratenen Capaun/oder dem gesottenen Hun in einem steinernen Mörser gantz klein/treibs mit dem gesottenen Reiß durch ein Haar-Sieblein / mit dergleichen süssen Ram / Milch / oder klaren Fleischbrühe / daß es die rechte Dicke überkommt / setze disen Capaun- oder Hüner-Reiß-Koch wieder warm auf kein grosse Glut / laß langsam wieder kochen / und koste es in Saltz / so ist es gut / vor Krancke und Gesunde; man kans auch süß machen / wer gern will / auch gantz klein gestossene Mandeln darunter mischen / auch bey dem letztern Sud / oder gar bey dem Anrichten / sauber gebutzte Weinbeerlein / so auch schon überschwellt worden / darauf streuen / doch nach eines jedwedern Belieben / oder Gefallen.

No. 37. Von denen Capaun-Lebern / sie seynd hernach gebraten / oder geröst / ein gutes Mus zuzurichten / vor Krancke.

DJe Lebern von denen Capaunen / in Butter geröster / gebratner / oder aus Schmaltz / mit wenig Meel / doch auch ungesaltzner ausgebachen / und mit gebähten Schnitten / auch sauber gewaschenen / und geklaubten / schwartzen Weinbeerlein / in einem steinernen / oder im Fall der Noth mössingern Mörser wohl gestossen; dann mit gutem warmen Wein abgerührt / und durch das Haar-Sieblein / oder Tuch etwas dick durchgetrieben / oder durchgestrichen; thue es in ein Reinlein / mit wenig Pfeffer / Zimmet und Zucker / rührs um / biß es auffsiedt / und gibs den Krancken; wann aber der Krancke ein hitziges Fieber hat / so laßt man das Gewürtz und Wein aus / und nimmt Fleischbrühe.

No. 38. Das Leber-Mus von denen Capaunen / anderst / oder mit denen hart-gesottenen Eyerdottern / auch vor Krancke.

RÖste die von der Gall gesäuberte Lebern in Butter / oder Schmaltz / und stosse sie mit hart-gesottenen Eyerdottern / Gewürtz / mit wenig Pfeffer und Muscatnuß / und treibs mit Wein / oder Fleischbrühe durch; Mit Fleischbrühe ist es gleich also warmer gut / wann du aber Wein nimmst / so muß auch Zucker und wenig Zimmet darzu kommen; In hitzigen Fiebern aber bleibt der Wein / und das Gewürtz aus.

No. 39. Mägen und Lebern von denen Capaunen / und andern Geflügel / einzumachen / oder auch zu fricassiren.

DJse Mägen werden wohl weich übersotten / die Lebern aber (nachdeme sie von der Gallen wohl gesäubert /) ein wenig in Butter geröst / dann langlecht / und dünn / alle bey-

beyde geschnitten; dann mit klein- gehackten Petersil/ Gewürtz/ weniger eingebrennten Fleischbrühe/ Wein und Butter lassen aufsieden/ hernach vor dem Anrichten nach Nothwendigkeit gesaltzen/ und zur Tafel geschickt; oder man kan sie mit Eyerdottern/ Lemoni-Schelffen/ und Safft/ auch fricassirter geben.

NB. Doch ist bey der Leber/ dises allezeit zu beobachten/ daß mans vor dem Anrichten nicht leichtlich saltzet/ es seye dann/ daß sie zu einem Mus/ oder in die Netzlein/ oder Därm gefüllt/ oder in ein Brät eingericht werden/ auch daß die Leber niemahls solle viel sieden/ dann vom zuviel Seden/ oder frühem Saltzen/ wird die Leber im Sieden und Bachen nur spehr; aber nicht in dem Braten an dem Spiß/ oder auf dem Rost.

N°. 40. Leber-Würst von Capaunen/ in Netzlein/ oder Därm/ zu füllen/ und in der Rein/ oder in dem Ofen zu braten.

HAcke die Lebern mit guten Sardellen/ Zwibeln/ Gewürtz/ wohlriechenden Kräutern/ samt einem gebratenen Kalbs-Niern/ mit seiner Feisten/ gantz klein/ mach daraus mit Eyern ein Eingerührtes/ mit Gewürtz/ hernach füls in die Netzlein/ oder saubere Därm/ binds/ und brats in der Rein/ oder im Ofen mit Butter/ und wer will/ der kan auch Semmel-Brößlein zu denen Netzleins-Würsten nehmen.

NB. Dise Würstlein werden absonderlich köstlich/ wann man Lünglein von Spanfärcklein gesottner darunter nimmt. Item/ man macht aus diser Füll auch Fridada/ oder ein rechtes Pfäutzlein. Dito/ mit etwas mehrer Lebern in die Därm/ wie die Bratwürst gebraten/ oder ein wenig übersotten/ und mit Butter auf dem Papier zu braten.

No. 41. Gute Capaunen-Knödlein / von frischem Brät.

NImm das beste Brät von einem frischen Capaunen / hacke dasselbig mit genugsam guten Ochsen-Marck / oder dergleichen Niern-Fetten gantz klein / mische darunter ein wenig kleinen gehackten Zwibel / mit wenig Milchram / mit darein geweichter Semmel-Schmollen / Eyer / gewürtz es mit wenig Pfeffer / und Muscatnuß / machs recht im Saltz / und recht in der Dicken / mache von disem Gehäck kleine Knödlein / und sieds in sauberer / guten Fleischbrühe / machs mit Saffran gelb / aber nur soviel / das mans kan spüren ; sie seynd gleich fertig / und köstlich gut.

No. 42. Gute Capaunen-Würst / auf zweyerley Art / als von rohen / oder gebratnen / auch gesottnen Capaunen.

DJe ersten Würst werden gemacht von denen frischen Capaunen-Bräten / mit gutem versottenen Speck / und Kälber-Euterlein klein gehackt / oder auch gleich mit frischem Ochsen-Marck / sie sollen fett genug seyn ; dann mische darunter wenig Pfeffer mit Muscatnuß / auch wenig in guten Ram geweichte Semel / und wanns beliebt / ein gantzes Ey / oder zwey dergleichen Dotter ; mische diß Gehäck in rechter Dicke untereinander / und füllts in saubere Bratwürst-Därm / und brats auf dem Rost / oder in der Pfann / oder ein wenig übersottner auf dem Rost zu braten / andere nehmen auch Majoran und Coriander darein.

Die andere Art von denen Capaun-Würsten.

ZU disen wird das Brät von denen gebratnen / oder gesottenen Capaunen ausgelößt / und auch mit aller Materie / gleich denen vorigen klein gehackt / und angemacht / auch also in die Därm gefüllt / und gebraten / oder gesotten.

No. 43. Brät-Strützlein/ von disem erst-beschriebnen Capaunen-Brät.

DIses Brät/ oder Gehäck macht man auch mit Eyern/ oder dergleichen Dotter an/ und macht Finger-lange Strützlein daraus/ bestreiche eine Schüssel mit gutem Butter/ lege die Strützlein ordentlich darein; gieß siedigen Ram daran/ und laß in der Schüssel zugedeckter aufsieden/ so seynd sie gut und wohlgeschmack; wo man keinen Ram hat/ kan solches mit Milch/ oder etwas gelben Fleischbrühe geschehen; Etliche färbens mit Krebs-Butter.

No. 44. Capaunen-Brät/ wie es No. 42. ist beschrieben worden/ in die Eyer-Flärlein zu füllen/ in süssen Ram/ Milch/ oder Fleischbrühe/ mit/ oder ohne Krebs-Butter zu kochen.

DIses No. 42. beschriebene Capaun-Bratwürst-Brät ist auch köstlich/ mit/ oder ohne Weinbeerlein/ in die Eyer-Flärlein/ Kälber-Netzlein zu Rollen/ oder in dem Schmaltz ausgebräunter/ oder im Butter geröster/ hernach in süssen Ram/ oder Milch/ und in Ermanglung dessen/ in der Fleischbrühe ein wenig gegilbter/ oder mit Krebs-Butter aufkochen zu lassen/ zu geben. Item/ isi dises Capaun-Brät auch gut/ in die Schluck-Kräpflein/ oder Strudel zu füllen/ und hernach aus Schmaltz gebachner/ in der Schüssel schön aufgerichter/ mit Milchram aufsieden lassen/ mit einfacher/ oder doppelter Glut; das ist zu verstehen unten und oben Glut/ damit sie auch oben auf etwas braun werden; man kans auch also roher mit Milchram/ oder Milch mit Krebs/ oder frischen Butter auf die Schüsseln richten/ und in dem Ofen bräunen.

No. 45. Capaun-Fleisch / es sey frisch gesotten / oder gebraten / gestossner zu Knödlein / oder Strützlein vor Krancke.

DAs abgelößte Fleisch / von denen roh- gesottenen / oder gebratenen Capaunen / wird mit sauber- geklaubten kleinen Weinbeerlein / in einem steinernen / oder andern Mörsel / klein gestossen / wann es klein genug / so stosset man sauber-gebutztes Ochsen-Marck / Fette / oder Butter / mit gebähten Schnitten darunter / oder geröste Semmel-Bröslein; dann mach mit Wein / Zucker / Zimmet / wenig Pfeffer und Muscatnuß / und nöthigen Eyern / oder Dotter / einen guten Knödlein-Taig daraus / formiere Knödlein / oder Strützlein daraus / und bachs aus Schmaltz / und gibs trucken gleich frisch- gebachner / oder mit einer süssen Weinbeerlein- Maulbeer- oder andern süssen Brühe.

No. 46. Die aufgegangene / oder glatt- aufgesottne Capaunen- Müslein.

AUs obigen Capaunen- Brät No. 45. mit frischen Butter und Eyern glatt abgerührt / kan man ein aufgegangenes Capaun- Müslein / in einen Reiff auf die Schüssel / oder in ein mit Butter beschmiertes Reinlein / mit doppelter Glut machen; und wer / will mischet auch gantz klein- gestossene Mandeln darunter.

No. 47. Das weisse Capaunen- Gehäck / also / oder in die Genueser- Pastetlein / oder andere Kräpfflein zu geben.

NImm das weisse Brät von der Capaun- Brust / Hennen / oder Indianischen / klein- gehackter auf eine Schüssel / laß es mit Fleischbrühe / frischen Butter / wenig Pfeffer und Muscatnuß / auf der Glut- Pfann aufsieden / druck

Lemoni-Safft darein / und gibs ; andere machen es in einer Rein / oder Casserol auch also / mit Petersil-Kräutlein / und Lemoni-Schelffen ; andere hacken auch hart-gesottne Eyer-Dotter darunter.

NB. Also gibt mans warmer mit guter / fetter / brauner jus; Es ist auch dauglich / mit / oder ohne schwartze Wein-Beerlein / oder gehackten kleinen Zitronat in die Genueser-Pastetlein / oder Kräpfflein. Item / dergleichen Gehäck mit Brüßlein / Hünlein / und andern Zusatz vermischt / gibt eine gute Schüssel-Pasteten; wanns gebachen wird / mit einer Dotter-Brühe / worzu auch Wein-Eßig / oder Lemoni-Safft genommen wird / versehen.

No. 48. Das weisse Capaunen-Müslein / vor Krancke / oder Kind-Betterinnen.

STosse das weisse Brust-Brät von gesottnen / oder gebratnen Capaunen / oder Hünern / gantz klein / dann stoß darunter hart-gesottne Eyerdotter mit wenig geweichter Semmel ; dann machs mit guten süssen Ram / oder Fleischbrühe an / treibs durch das Haar-Sieblein / oder Tuch; laß mit stetem Rühren auf der Glut wieder warm werden / und gibs.

NB. Vor eine Kindbetterin ist es besser mit Fleischbrühe abzutreiben.

No. 49. Folgen / von denen Capaunen / noch etliche gute Speißlein / vor Krancke und Kindbetterinnen; als Erstlich Roll-Würstlein.

ZIeh dem Capaun die Haut von der Brust gantzer herab / mach aus der abgehobnen Haut / 4. gleiche Stücklein ; dann schneid von der Brust das Fleisch / so groß es seyn kan / gantz dünn Flecklein-weiß herab / klopffe sie ein wenig mit dem Messer-Rucken ; dann nimm auch das übrige Fleisch von dem Capaun / mach mit guten Ochsen-Marck / oder gesottenen Kälber-

Euter-

Euterlein ein gutes Gehäck daraus / mit Milchram / Eyerdottern und Muscatnuß / dann schlage von disem Gehäck in dise zubereitete Flecklein / rolle sie übereinander / und brats am Spiß / oder in der Rein mit Butter / und doppelter Glut / und gibs gleich also im Safft.

Item / gib dise Roll-Würstlein gesottner in guter Fleisch-Brühe kurtz / und auf eine gebähte Schnitten angericht.

Item mach von disem Brät / rechte Knödlein / mit Ochsen-Marck und Eyerdottern / süssen Ram und Semmel-Brosen / laß in lind-gesaltzner Hüner-Brühe sieden / und gibs.

Item nimm dises frische Gehäck / oder Capaunen-Brät / röste es in Butter / mache es an mit Fleischbrühe und Lemoni-Safft / darnach der Krancke beschaffen ist.

Item / der Rucken von dem Capaun / oder der Hennen / von dem Geripp herabgeschnitten / wohl weich gesotten / mit Butter begossen / mit Saltz / Gewürtz / und Semmel-Brosen schnell besäet / und auf dem Rost gebraten.

Item / die andern Beiner können mit sammt dem Halß geröstten Leber / wohl weich gesottnen Magen / und gebähten Semmel-Schnitten in Mörsel gestossen / mit gebutzten Petersil-Wurtzeln / gesottner durchgetrieben / mit wenig Muscatblühe / gibt eine kräfftige Suppen.

N°. 50. Schüssel-Koch / von Capaunen-Brät / auf eine Schüssel / oder in einem Reinlein mit doppelter Glut.

Nimm gutes braunes jus, oder gute Bratens-Brühe / oder auch süssen Ram / rühre ein subtil-gestossenes Capaun-Brät / mit geweichter Semel / Eyerdotter / und Gewürtz darein / machs recht im Saltz / oder mit Sardellen / rührs wohl unter einander / bestreich die Schüssel mit Butter / gieß den Zeug darein / gib unten und oben Glut / so ist es bald fertig.

No. 51. Eine gute Eyer-Gersten / oder Zerfahrnes mit weissen Capaunen-Gehäck.

HAcke das weisse Fleisch von gesottnen / oder gebratnen Capaunen/mit guten Ochsen-Marck/ gantz klein / mische darunter klein-gehacktes Petersil-Kräutlein / schlag gantze Eyer daran / mit wenig Saltz / machs mit siediger Fleischbrühe an / und laß beym sanfften Feuer gemach zusammen gehen; du kanst es machen dick / oder dünn/so ist es gut; Etliche thun auch sauber-geklaubte Weinbeerlein darein / und vor die Gesunde/ streuet man Parmesan-Käß darüber bey dem Anrichten / und gibs auf die Nacht an statt der Gersten; Regaliers mit Dardoffeln / gespickten Brüsen in Butter geröst / mit Lemoni-Safft; mit gebratnen Vöglen / oder mit geselchten / und würfflet-geschnittner Zungen.

No. 52. Capaunen-Mägen / gleich der Lungen zuzurichten.

WO eine grosse Mahlzeit ist / da man viel Capaunen und Indianen / auch Hüner / und anderes einheimisches Geflügel braucht / so können die Mägen / nachdeme sie sauber gebutzt / und wohl genug gesotten / zu feinen dünnen Schnitzlein geschnitten / mit Gewürtz / Wein und Fleischbrühe / auch Zwibel/ oder Lemoni gelb oder braun eingebrennt / und in allweg der Lungen gleich zugericht / und vor ein kleine Speiß mit Dardoffeln gegeben werden / oder / als ein Ragu mit denen gerösten Lebern / Brüsen / und guten Schwammen / als ein Ragu in die Pupedon, und sonst appliciert werden.

Das Zweyte Capitel.

Von dem Hun/ mit ihren jungen Hünlein.

Bestehend in 59. Veränderungen und Speisen.

N°. 1. Von dem Hun.

DJe Hüner insgesammt / wann sie jung/ mürb / feist und gut seynd / so kan alles das / was von denen Capaunen/ in dem nächst-vorher-gehenden Capitel ist beschrieben worden / mit Braten/ Dämpffen/ Auslösen/ Zerlegen/ und andern Zurichtungen / Gehäck / Fäschieren / oder Brätmachen/ auch daraus und darvon zugericht werden; seynd sie aber alt/ zäh und dürr; so werden sie in die Suppen zum Sieden im Reiß/ Mackronen / oder Nudeln zu legen / oder ausgebräunter / auch zerhackter und eingemacht / auch in Consommæen / wie bey denen Suppen ausführlich genug beschrieben / oder auch zu den Gestossnen gebraucht.

N°. 2. Hünlein / gut gefüllter / mit Gehäck / Ochsen-Marck/ Dardoffeln/ Kälber-Euterlein/ und Sardellen.

BUtze die Hünlein mit heissem Wasser / oder rupffe sie drucken / doch daß die Haut gantz bleibt; Nimm sie aus/ mache die Haut auf der Brust ledig / und fülle sie mit obigem Gehäck vom Ochsen-Marck/ gehackten Dardoffeln/ Brüßlein / Kälber-Euterlein / Sardellen / mit Butter / Gewürtz/ und Eyerdottern versehen / zwischen Haut und Brust; späls / stecke sie an / und brats im Safft.

N°. 3. Hünlein mit diser erst-beschriebenen Füll gedämpfft.

WAnn die Hünlein auf erst-beschriebene Weiß seynd gebutzt / abgeklaubt / gefüllt und zugericht worden / so schnei-

schneide disen die Füß ab / oder stecke solche ein / und also gantzer mit geklopfften Kälber-Schnitzlein/ guten Nägleins-Schwammen / gebachenen Knödlein / Dardoffeln / mit Butter und Speck-Schnitzlein/ auch einen gespickten Zwibel besteckt mit Näglein / Pfeffer und Muscatnuß eingericht zu dämpffen / mit Wein / oder Lemoni-Safft / in brauner jus, oder brate die gefüllte Hünlein / und gib das Ragu extra darüber. Oder gib dise Hünlein gesottner mit weissen Capaunen / Hüner / oder Kälber-Euterlein / ꝛc. auch Brüßlein / alles weisser / mit wenig Wein / oder Lemoni-Safft und Fleisch-Brühe zugericht / es sey hernach mit Eyerdotter / in weisser Culli, oder gelb eingebrennt.

N°. 4. Hünlein/ Tauben/ Schnepffen/ auf Feder-Wildprät-Manier zu dämpffen.

Nimm Hünlein / Tauben / oder Schnepffen / wann sie sauber gebutzt / und die Stefften abgeklaubt / so schneide sie auf dem Rucken auf/ nimm das Brust-Bein heraus/ fülle sie inwendig (und nicht zwischen Haut und Fleisch) mit obiger füll/ die N°. 2. schon beschrieben worden; legs mit Speck-Schnitzlein / oder Schuncken-und Kälber-Fricanto, oder geklopfften Schnitzlein / gespickten Zwibel / wohlriechenden Kräutlein / guten Gewürtz / wenig Fleischbrühe / Wein und Butter in ein verschlossenes Casserol; laß dämpffen/ wie ein Pasteten-Füll; gibs mit braun- oder weisser Brühe / darnach dir es gefällig ist.

N°. 5. Gefüllte Hünlein / mit Austern / Butter und Pfeffer.

Nimm sauber gebutzte und untergriffene Hünlein / und fülle sie mit ausgelößten Austern / wenig Pfeffer / und frischen Butter / vermachs / und brats am Spiß / und gibs mit ihrer wenigen Abträuff darunter / auf solche Weiß seynd sie auch gut in Reiß / oder Gersten gesotten und gebraten.

No. 6. Roth-gefüllte Hünlein mit Krebs / auf zweyerley Weiß.

NImm sauber-gebutzte / und untergriffene Hünlein; dann röste gute Semmel-Brosen / mit gantz klein-gehackten Zwibel / Petersil-Kräutlein / ein wenig Majoran in Krebs-Butter / aber nicht starck / damit alles schön roth bleibt / schlag Eyerdotter mit Ram daran / mit noch wenig Krebs-Butter / Pfeffer und Muscatnuß unter einander gerührt / füllts in die Hünlein / zwischen Haut und Fleisch; stecks an Spiß / und brats im Safft / und wanns fertig / so begieß mit Krebs-Butter / und gibs warm.

No. 7. Mit Krebs gefüllte Hünlein noch besser.

WAnn die Hünlein gebutzt / ausgenommen und untergriffen seynd / so nim̃ ausgelößte und klein-gehackte Krebs / mit klein-gestossenen Mandeln / und in Ram gemeichte Semmel / mit wenig Muscatnuß / Eyerdottern / weissen frischen Butter / oder Krebs-Butter darunter; fülle und brate die Hünlein damit / so werden sie gut / (sie seynd hernach roth / oder weiß / gebraten / oder gesotten /) wann sie gesotten / gibt mans weiß mit Mandel-Kreen / roth aber / in rother Butter-Brühe.

No. 8. Roth-gefüllte Hünlein / mit Carfiol / oder Cauli, und ausgelößten Krebsen.

NImm Krebs / an der Zahl nach Geduncken / seynd sie groß / oder klein / siede sie in gesaltzenem Wasser mit Kümmel; löse solche mit den Scheeren aus / von denen grossen behalte die Nasen / die übrige ausgelößte Schweifflein hacke mit gesottenen Kälber-Euterlein / Ochsen-Marck / Brüßlein / gantzen Eyern / oder stosse sie in dem Mörsel / mit wenig Saltz und gutem Gewürtz / und fülle dise Hünlein / zwischen

Haut und Fleisch / schneid die Füß ab / oder stecke sie sauber ein / laß mit dem Carfiol überbrühen / oder anlauffen / butze sie sauber im kaltem Wasser / legs mit dem Carfiol / oder Cauli, in ein Rein / oder Casserol / laß mit roth / oder weissen Butter / und eingebrennter Fleischbrühe auffsieden / wie auch mit gutem Gewürtz und nöthigem Saltz; du kanst auch / soviel die Hünlein / Carfiol / und die ausgelößte Krebsen ein jedes besonders in ein Rein / oder Casserol / einrichten und kochen lassen; und wann es genug / so richte die Hünlein mitten in die Schüssel; den Carfiol / oder Cauli, an dem Rannfft / die ausgelößten Krebse dazwischen / und ist die Speiß groß / so mache Strützlein / Würstlein in Netzlein / oder Knödlein / und richts zu / neben / oder über die Hünlein / mit gantzen und gespickten / oder ungespickten Brüßlein.

No. 9. Braun-gefüllte Hünlein in einer Ragu.

Schneide denen Hünlein die Füß / Köpff und Fligel herunter / fülle sie mit Bratwürst-Gehäck / bräune sie in Butter / Speck / oder Schmaltz / hernach gib ein gutes Ragu / von Capry / Leberlein / Mäglein / Sardellen und Schwammen mit brauner jus darüber.

No. 10. Angelegte Hünlein in Ram / oder weisser Fricasse.

Schneid denen Hünlein / Köpff / Flügel und Füß ab / stecke die Schenckel ein / schneid das Fleisch von der Hünlein-Brust; hacke es mit Brüßlein und Marck / gantz klein / mische darunter ein wenig geweichte Semmel / mit Muscatnuß und Ram / auch etwas Eyer / rührs ab / und schlags wieder an die Hünlein / legs auf den Rucken in ein Casserol / oder Schüssel / gieß Milchram daran / laß zugedeckt sieden / oder stells in einen heissen Ofen / aus Köpflein / Hälß / Flügel / Mäglein und Leberlein / Kälber-Euterlein und Brüßlein / und andern

Zusatz-

Zusatz / mach ein gutes Fricasse, mit Gewürtz / und wohlriechenden Kräutlein / und gibs um die Hünlein in dem Anrichten auf dem Rannfft der Schüssel herum / oder / wann die Hünlein gefüllt / auch das Fricasse gewürtzt und gesaltzen / und im Butter geröst ist / mit gespicktem Zwibel und Lemoni-Schelffen / so richte die Hünlein / und alles zugleich in die Schüssel / rühre ein paar Eyerdotter / oder gar wenig Meel an den Ram / gieß ihn daran / und gib oben und unten Glut / oder setze es in Ofen / und laß kochen; hier solle um die Schüssel ein Reifflein vom Pasteten-Taig herum gemacht werden / und wann die Speiß fertig / kan sie mit Krebs-Butter gefärbt / und die Schüssel mit dergleichen rothen Bröslein bestreut werden.

No. 11. Gantze Hünlein einzumachen / mit Austern / Dardoffeln und Schwammen.

NImm die Hünlein / richte sie gantzer zu / wie in eine Pasteten / laß im Butter / oder Speck / ein wenig rösten / oder auch gleich im Wasser und Eßig anlauffen / so es beliebt / so spicks ein wenig mit gewürtztem Speck durch das Brät / lege darzu einen gantzen Zwibel mit Näglein besteckt / mit blättlet-geschnittnen Dardoffeln / wenig Pfeffer und Muscatblühe / auch wenig Rosmarin / Lorbeer / und ein Lemoni-Blättlein; laß mit etlich ausgelößten Austern / wenig Wein und Fleischbrühe / auch ein wenig gelb eingebrennt genug sieden / oder dämpffen; die Schwammen werden sauber gebutzt / gewaschen / gesaltzen / gewürtzt / in Butter geröst / und auch mit denen Hünlein gar gekocht und angericht; wer es nicht gern einbrennt / der gibts mit einer guten Dotter-Brühe und Lemoni-Safft; regaliers mit gebachenen Kräutlein / gespickten und im Butter gebratnen gantzen / oder zerschnittenen Brüßlein / doch nach Beschaffenheit der andern Speisen.

No. 12. Hünlein in Ragu/ mit Maurachen/ und anderen Zusatz.

Die Hünlein werden gebutzt / zu Stücklein geschnitten / gesaltzen / gewürtzt / und mit Zwibel / wenig Speck und etlich- geklopfften Flecklein von Kalbfleisch in einem Casserol liechtgelb geröst; gieß einen Löffel- voll Wein mit Fleischbrühe daran / und laß genug sieden; unterdessen werden auch die Maurachen gewaschen / gebutzt / in Butter geröst / und extra, oder mit denen Hünlein gekocht / und angericht; hierzu schicken sich auch gebachene / kleine Knödlein / Leberlein / und gesottne blättlet- geschnittne Mäglein / und anders dergleichen zu mischen / mit guter brauner jus, regaliers mit Netzlein- Würsten/ und sauber- gespickten / und in Butter gerösten Kälber- oder Lamms- Lebern.

No. 13. Hünlein auf dem Rost zu braten / oder mit doppeltem Feuer zu bräunen/ oder mit Semmel- Brosen zu dämpffen.

Nimm die Hünlein/zerschneids in vier Theil/laß sie im gesaltznen Wasser und Eßig ein wenig anlauffen; dann ziehs durch zerlassenen Butter / und besprengs geschwind mit angemachtem Brod / unter welches Gewürtz und klein- gehackte / wohlriechende Kräutlein seynd gemischet worden; legs in ein wohl- verzinntes Casserol / oder anderes bequemes Geschirr / mit Butter und Speck- Schnitzlein / gib unten und oben Glut / oder brats schnell auf dem Rost hinweg / gibs mit Lemoni- Safft / und gebachnen Petersil.

NB. Andere lassen dise gevierdtelte Hünlein in Eßig / wenig Wasser / so gesaltzen / gar sieden / legens in die Schüssel / und ein wenig von diser Brühe mit Eßig / und im Butter geröste Semmel- Bröslein darüber.

N°. 14. Hünlein in geschnittnen Spargel einzumachen.

NImm sauber-gebutzte Hünlein / mache vier Viertel / oder Stücker nach Belieben daraus / laß in Saltzwasser ein wenig anlauffen; und legs in ein Rein/ oder sonst bequemes Casserol/und schwings/samt einem Zwibel/mit Näglein besteckt / wenig Rosmarin/ Pfeffer/ Muscatblühe / und zwey Lorbeer-Blättlein mit wenig weissem Meel und guten Stuck Butter herüber / aber sie sollen schön weiß-gelb / und nicht braun werden; laß mit guter frischer Fleischbrühe sieden; unterdessen wird auch der Spargel von vornenher / nacheinander gantz kurtz / wie die Erbsen / biß auf das Harte herab geschnitten/ und auch ein wenig überbrühet / und geschwind wieder abgesiehen / und ausgekühlt / und wann die Hünlein bald gar seynd/ wieder ein wenig gewürtzt / und mit einem Stäublein Meel in Butter herüber geschwungen/aber nicht zu lang/ damit er schön grün bleibt; auch gleich vor dem Anrichten zu denen Hünlein gelegt / und dises muß man aufsieden lassen/ und fein ordentlich anrichten; Etliche machen auch dise Speiß mit Eyerdottern an.

N°. 15. Hünlein in grünen Erbsen / Carfiol / und Artischocken-Kern/auch grossen Petersil-Wurtzeln und Cardty.

AUf obige Weiß / wie jetzt N°. 14. beschrieben / gibt man auch die Hünlein in grünen Erbsen/Carfiol/ Artischocken/ und grossen Petersil / oder Cardty / und ist bey denen Suppen schon im Ersten Buch gemeldt worden; Der Carfiol solle sowohl / als die Hünlein sauber gebutzt / nach Belieben in Stucken geschnitten / im Saltzwasser überbrühet / gewürtzt / und zusammen / oder ein jedes besonders / in einer weissen Butter-Brühe eingemacht / und fein zierlich zusammen angericht werden / und mit Krebs-Schweifflein / Brüßlein und Kälber-

Euterlein / gefüllten Semmeln / so mit Krebs- Butter überstrichen / und in dem Ofen getrücknet worden / sauber regaliert.

No. 16. Hünlein in grünen Erbsen / mit kleinen Speck/ Semmel- Brosen / und grünen Petersil.

DJe Hünlein werden sauber gebutzt / die Füß eingesteckt / und in einer kurtzen Butter- Brühe schön weiß gekocht / die Erbsen aber ausgelößter in Butter / klein- gehackten Speck / Semmel- Brosen / und mit zusamin- gebundenen Petersil- Wurtzeln und Kräutlein / beygelegter in einer Rein / oder Casserol / auf der Glut geröst / und etlichmahl überschwungen; doch nicht zuviel / damit sie die grüne Farb nicht verliehren / gieß wenig Brühe / auch gutes Gewürtz darzu / und bey dem Anrichten ist das Saltzen nicht zu vergessen; dann das lange Saltzkochen / nimmt den grünen Garten- Sachen gern die schöne Farb / richt also an / fein zierlich / und nimm den Petersil darvon; regaliers mit Krebs- Schödtlein / mit Brüßlein / Maurachen / und gefüllten Artischocken- Kern.

No. 17. Hünlein vermischt / mit Brüßlein / Schwämmlein / und andern Fleischwerck / gibt eine gute Fricasse, oder gemischte Speiß.

DJe Hünlein werden zu Stücker geschnitten / und im Saltz- Wasser nur soviel anziehen lassen / biß der Faum obenauf stehet; dann nimm den Faum hinweg / seihe und kühle die Hünlein geschwind ab / legs auf ein Geschirr / lege darzu übersottene / und zu Stücker- geschnittne Brüßlein / oder anders dergleichen weisses Kalb- Fleisch / und Kälber- Euterlein / mit saubern weissen Schwammen / die man man allhier Pöltzing heißt / oder die Nägleins- Schwämmlein / so auch zimlich bekannt / wegen ihres guten Geschmack / gewürtz und röste es / sammt einem mit Näglein- besteckten Zwibel / und einem Lemoni und Lorbeer- Blatt / mit sammt ein wenig weissem Meel / in

guten Butter geschwungen / aber nicht zu lang / damit sie nicht schwartz werden / gieß Fleischbrühe mit wenig weissen Wein daran / und laß kurtz und geschwind fertig werden ; bey dem Anrichten mache es ab mit klein-gehackten Petersil-Kräutlein / gelbe Eyerdottern / frischen Butter / und Lemoni-Safft / wie andere Fricasse.

NB. Der es nicht gern fricassirt / der gibts gleich also mit einer schönen teutschen eingebrennten / gelben / kurtzen Butter-Brühe / mit etlich Tropffen Eßig / oder Lemoni-Safft.

No. 18. Hünlein / auf Wirthisch einzumachen.

NImm saubere Hünlein / mache Stücker daraus / legs in ein Rein / oder Casserol / gewürtz mit wenig Pfeffer / Imber / Muscatnuß / nimm wenig Rosmarin / und Lorbeer-Blättlein gantz klein geschnitten / auch Lemoni-Schelffen / nach Nothdurfft weissen Wein / und Fleischbrühe / und laß es sieden / auf die Letzt werden sie mit frischem Butter / und klein-geriebenen Semmel-Brosen mäßig / und schön gelb eingebrennt / nicht zu dick / gar fertig gemacht / und auch nicht zu feist / auch also angericht / sie seynd gut.

No. 19. Hüulein / in weisser Butter-Brühe.

DIse werden den vorigen gantz gleich eingericht / allein anstatt des Brods / oder Semmel-Brosen / wird weisses Meel / auch frischer Butter mit wenig Saffran genomen.

No. 20. Hünlein / in durch-getriebener gelber Zwibel-Brühe.

NImm die zerschnittene Hünlein / laß mit gehörigem Saltz und Gewürtz / Fleischbrühe / mit wenig Eßig / oder Wein vermischt sieden ; schneide einen guten Theil Zwibel klein / röste ihn in gutem Butter liecht-gelb / auf die Letzt ein wenig weiß Meel darein / hernach gieß die Brühe von denen Hünlein daran /

daran/ machs gut am Geschmack / und sobalds auffiedt / so treibs durch das Haar-Sieblein / und gibs wieder an die Hünlein / machs gar fertig / auch ein wenig gelb / und richts an.

No. 21. Hünlein / in gelber Lemoni-Brühe.

Diese werden den vorigen gleich gemacht; allein an statt der Zwibel / gibt man den Geruch von Lemoni-Schelffen und Safft.

No. 22. Hünlein / mit Schnepffen eingemacht.

Nimm zwey Hünlein/ und einen Schnepffen / mach Stücker daraus / klopffe die Brust und die Büglein von Schnepffen ein wenig / gewürtze es mit Pfeffer / Muscatnus und wenig Saltz; röstS mit wenig Meel in Butter/oder Speck / gieß Wein und Fleischbrühe / oder Wasser mit Wein daran; dann nimm das Eingeweyd von denen Schnepffen/röste selbiges mit wenig Zwibel / und geriebener Semmel/ oder Meel im Butter / jedoch / daß nicht zu feist wird / auch wenig Rosmarin / klein geschnitten/ mit einem Lemoni-Blättlein/treibs mit der Hünlein-Brühe durch das Haar-Sieblein/ oder Tuch/ schütte diese Brühe wieder an die Hünlein / machs gar fertig / und gibs mit kurtzer Brühe / und so es beliebt / so nimm eine kleine und gute Sardellen darzu.

No. 23. Hünlein gesotten / geröst / oder gebraten/ in einer gelben Pomerantzen-Brühe / süß / oder sauer / auf dreyerley unterschiedliche Manieren; die Erste Gattung.

Man nimmt sauber-gebutzte Hünlein / gantzer / oder zerhackter in ein Rein / oder Casserol / lege darzu einen mit Näglein besteckten Zwibel / wenig Pfeffer / Imber und Muscatblühe/ mit einer guten safftigen/in Blättlein geschnittnen

Po-

Pomerantzen'/ ohne die Kern / oder wenigst dessen gute Schelffen / gieß Fleischbrühe mit Wein daran / und laß zimlich einsieden; wann es bald genug/ so wird es mit weissen Meel schön weiß-gelb eingebrennt; die Hünlein in eine Schüssel gelegt / und die hinterlassene Brühe / mit sammt dem Eingebrennten durch das Haar-Sieblein getrieben / mit Saffran ein wenig gelb und gut gemacht; und so es beliebt / mit noch wenig Lemoni-Safft sauer / oder auch mit Zucker süß gemacht / und sammt denen Hünlein wieder auf der Schüssel gesotten/ und warmer gegeben.

No. 24. Hünlein / in der Pomerantzen-Brühe / die Andere Gattung.

Die Hünlein werden auf gewohnliche Art gewürtzt / in Fleischbrühe mit Wein vermischt / gesotten; dann wird die Pomerantzen-Schaalen mit einem Brocken Zucker/ und einer gebähten Schnitten / in dem Mörsel wohl gestossen / und auf die Letzt/ ein Stuck in frisch Wasser getaucht / und wieder ausgedruckte Semmel-Mollen darzu in Mörsel geworffen / und wann alles zu einem Mus gestossen / wirds mit der Hünlein-Brühe abgerührt / und durch das Haar-Sieb getrieben / gelb und gut gemacht; dann mit denen Hünlein wieder aufgesotten / und angericht.

NB. Wann diese Brühe süß gemacht wird / ist der Geruch von Zimmet-Wasser / auch gut darbey.

No. 25. Hünlein in der Pomerantzen-Brühe die Dritte Gattung.

Laß die Hünlein im Saltzwasser mit Eßig / gleich denen Fischen sieden / und mache die Brühe also: Nimm ein in Wasser geweichte Semmel-Mollen / Fleischbrühe / weissen Wein / ein Stuck Zucker / gantzen Zimmet/ oder dergleichen Wasser / eine zerschnittene gute Portugeser-Pomerantzen/ etwas Zwibel / gantze Nägelein/ Pfeffer / Imber / Muscatnuß/

mit wenig Saffran / auch recht im Saltz / laß alles zusammen sieden / wie ein dünnes Panädlein; dann treibs durch das Haar-Sieblein / oder Tuch / mache es gut an dem Geschmack und Substantz / und gibs siediger über die Hünlein / laß eine Weil mit aufkochen / und gibs zur Tafel.

NB. Dise Brühe ist auch gut über frische Zungen / und allerhand Wildprät.

N°. 26. Hünlein in noch unzeitigen Agres-Beern/ oder solchen Weintrauben.

DJe Hünlein werden zerstuckt / und mit Gewürtz / Butter und Fleischbrühe weiß-gelb eingebrennt / gegen die Letzt aber werden etliche sauber-gebutzte Agres- oder Stachel-Beer darzu geworffen / auch eine Handvoll / oder nach Geduncken mehr dergleichen Agres zerstossen/ mit etlich Tropffen Wasser / oder Wein angefeucht / und der Safft durch ein Tuch ausgewunden / oder durch ein Haar-Sieblein getrieben/ und die Hünlein darmit gesäuert/und in rechter Dicken und schöner Farb angericht; wer will / gibt gleichwohl einen Geruch / mit wenig Lemoni-Schelffen.

N°. 27. Hünlein in einer Pohlnischen Brühe / sie seynd hernach gebachen / gebraten / oder auch nur gesotten.

DJse Brühe wird also gemacht: Nimm Fleichbrühe mit wenig weissen Wein / oder Eßig / siede damit damit gescheelt / und klein-geschnittene Aepffel und Zwibel / Lemoni-Schelffen / gantzen Zimmet / zwey Näglein / mit etwas dicklecht weiß-eingebrenntem Meel / oder Semel/ Gewürtz/als Pfeffer / Imber / Muscatnuß und Saffran / treibs durch das Sieblein; dann wirff daran saubere Weinbeer / Pinioli, oder geschnittene Mandeln; In diser Brühe seynd gut gebachene/ oder gebratene Hnnlein / auch gesottene Gäns / Aenten / allerhand Wildprät / schwartz- und rothes / unterschiedliches Feder-Wildprät / so schon gebraten; auch seynd aus denen Fischen

gut

gut in diser Brühe / die Hechten ; Wer will / machts auch mit Zucker süß.

No. 28. Geröste Hünlein / in Lemoni-Safft.

DJe Hünlein werden geviertheilt / mit dem breiten Messer geklopfft/mit Saltz und wenig Pfeffer und gestoßner Muscatnuß gewürtzt / eingemelbt / und im Butter schön liecht-gelb geröst ; gibs warm / mit Lemoni-Safft ; regaliers mit geröster Leber und grün gebachenen Petersil-Kräutlein.

No. 29. Hünlein / frisch gebachen / sie seynd hernach gepaitzt / oder nicht.

DJe Hünlein werden geviertheilt / gesaltzen / und wanns beliebt / in kalten Eßig / mit Zwibel / Knoblauch / Lorbeer / Rosmarin / und Lemoni-Schelffen gelegt / oder gar siediger darüber gossen / und zugestürtzter paitzen lassen / hernach sauber abgetrücknet / und eingemelbigt / (etliche thuns gleich eingesaltzner einmelbigen / und nicht paissen / und safftig ausbachen;) regaliers mit gebratenen Netzleins-Würsten / und gebachnen Brunnkreß / Körbelkraut / oder Petersil; andere lassen die Hünlein vorher übersieden.

No. 30. Hünlein aus abgeschlagenen Eyern gebachen.

DJse Hünlein werden halbiert / und die Füßlein eingesteckt / oder gar geviertheilt / geklopfft / gesaltzen / und in Eßig gelegt / warm / oder kalter / wie erst oben beschrieben ist / oder auch nur eingesaltzner / sauber abgetrücknet / in abgeschlagenen Eyern / so mit wenig Meel / Semmel-Bröslein / und kleingehackten Petersil-Kräutlein vermischt worden / und ein wenig gesaltzen / umgekehrt / und in wohl heissen Schmaltz gebachen / mit gebachenen Eyern / und ausgerösten Salbey-Blättlein / oder gebachenen Holder-Strauben / (wann es an der Zeit ist.) regaliert.

No. 31. Hünlein im Schlaffrock/ oder unterschiedlichen Taig gebachen.

NImm die Hünlein gebutzt / gantzer/ halbiert/ oder zerviertheilt / saltz / und laß es ein wenig in Butter / Fleischbrühe / oder Eßig anlauffen; legs vor dem Bachen wider trucken; mach einen Taig von gutem weissen Bier / mit ein wenig Meel und Saltz an / und rühr ihne glatt ab / und bache dise Hünlein heraus in gutem heissen Schmaltz / oder mache mit siedigem süssen Ram / oder Milch einen Brand-Taig an / oder brenn ein heisses Schmaltz in das Meel / und nimm auf ein gantzes Ey/ zwey Klar ohne die Vögel darein/ mit laulechter Milch/ es muß aber zuvor das Meel ab- oder angerührt werden/ daß es nicht knoperet / oder auch zu dünn wird / alsdann sollen erst die Eyer darein genommen / die Hünlein darein gedunckt / und aus Schmaltz gebachen werden/ gibs warm/ und regaliers mit geröster Leber / und gebratenen/ gespickten Brüßlein; oder gebachnen Füßlein.

No. 32. Hünlein / in Petersil / Wein / und Lemoni-Schelffen / wie die Schild-Krotten/ oder Frösch einzumachen.

ZErschneide die Hünlein in Stücker / richts mit Saltz / Meel/ Gewürtz / und einem guten Stuck Butter / in ein Casserol/ oder Rein / mit gespicktem Zwibel von Näglein / Lemoni-Schelffen / und bräuns / oder dünste es liecht-gelb / und gieß Fleischbrühe und weissen Wein nach Nothdurfft daran / den Petersil butze sauber / bind ein Büschlein / legs auch zu den Hünlein / zu allerletzt streue auch klein-gehacktes Petersil-Kräuflein darein / mit einem kurtzen Auffsud / gilbs / und gibs zur Tafel.

No. 33. Hünlein / wie Kohl-Hechtlein zuzurichten.

NAch die Hünlein zu vier Viertheil / klopffe sie ein wenig / saltze sie und melbe sie ein / röste sie aus heissem Schmaltz; wanns genug geröst seynd / so gieß das Schmaltz / biß auf wenig aus der Pfann / und wirff geschwind ein wenig Knoblauch / Lorbeer / Rosmarin / und ein klein-zerschnittenen Zwibel darein / mit wenig Pfeffer / Imber / Muscatnuß und Eßig / und sobald es auffiedet / so gieß durch das Sieblein warmer über die Hünlein / und gibs auf den Tisch; regaliers mit gebachenen Lorbeer-Laub / und geröster Leber / mit Speck und kleinen Zwibel.

NB. Es können auch die Hünlein ohne Meel / aber im Safft aus Schmaltz ausgeröst werden / hernach mit frischem Eßig geschwind angefeucht / und mit heissem Schmaltz aufgebrennt / mit wenig Pfeffer übersprengt / mit Lorbeer-Blätter / so ausgebachen / und geröstten Brüßlein darüber regaliert / warmer geschwind zur Tafel getragen werden.

No. 34. Hünlein / in Mandel-Kreen gebratner / oder gebachner.

MAnn der Kreen / oder Meerrettich gerieben / oder gestossen / mit halb Mandeln und so viel Semmel-Mollen / mit süssen Ram angemacht / oder glatt abgetrieben / mit Zucker und Zimmet / wenig Saltz und Pfeffer auffsieden / und über gebratne / oder frisch-gebachne Hünlein / warmer angericht; ist schon bekannt / und schon bey denen Capaunen beschrieben; und wer keinen süssen Ram hat / der bediene sich der Milch.

No. 35. Hünlein gebratner / in eingemachten / oder frischen Cucummern und sauren Ram.

SChneele und schneide die frischen Cucummern blättlet / wie zu dem Salat / laß im Ram kurtz sieden mit wenig

Pfeffer und Saltz; gibs über die gebratne Hünlein / es ist ein gut- und gesunde Brühe / zuletzt mit etlich Tropffen Eßig.

No. 36. Hünlein gesottner/können in Reiß/ geschnittnen Nudeln/ Mackronen / und abgetriebnen Butter-Nöcklen/oder gehackter Gersten gegeben werden/ mit unterschiedlichem Geschmack.

WAnn das Hünlein sauber gebutzt / angelauffen / oder schön weiß verfäumt und ausgebutzt / so klaub und wasche den Reiß / lege solchen mit einem Stück Butter in ein Rein/ oder Casserol / mit ein wenig Muscatblühe / laß auf einer Glut mit fetter Brühe umwenden und anschwellen/hernach gieß ein wenig mehr Fleischbrühe daran/ und laß es kurtz aufsieden/lege die verfäumte Hünlein darein / gilbs / oder laß also weisser/ oder färbe es roth mit Krebs-Butter; wann du aber den Reiß in den Butter thust braun rösten / kanst du die Hünlein auch gebratner darein legen/in der Fleischbrühe gute gedürrte Schwammen / (welche zuvor seynd übersotten worden) wohl ausfieden lassen / absonderlich seynd darzu gut die Pöltzling und Nagelschwammen / die geschnittne Nudeln und Mackronen müssen alle zuvor ein wenig übersotten / und hernach erst in die Fleischbrühe mit Butter und Muscatblühe eingericht werden / und also auch mit andern Sachen / als die Butter-Nöcklein und gehackte Gersten.

No. 37. Hünlein mit gewürtztem Speck gespickter zu dämpffen.

DRäncke die Hünlein mit wohlgewürtztem Eßig / und binde ihnen den Halß zu / und hencke sie auf / damit das Blut darbey bleibt; dann werden sie gebutzt / ausgenommen und zugericht / als wie die Tauben / und anderes Feder-Wildprät; nemlich mit gewürtztem Speck durchzogen / mit einem gespickten Zwibel / Rosmarin / klein-geschnittnen Lorbeer-

Blätt-

Blättlein / Lemoni-Schelffen mit wenig Wein und Fleischbrühe / Butter und Speck gedämpfft ; Etliche nehmen auch gestossne Wachholder-Beer / und treiben die Fleischbrühe darmit durch / oder nimme braunes jus darzu.

N°. 38. Hünlein mit gefüllten Köpfflein-Salat / oder ungefüllt / gut einzumachen / wie auch mit Andivi.

MAche ein gute Füll von Capaunen- oder Kälber-Brät; dann nimm auch die Hünlein und füll sie zu erst / hernach den Köpfflein-Salat / oder auch den Andivi / und stoß den Salat zuvor ein wenig in siediges Wasser / oder fülle ihn auch gleich also ; mach alles recht im Gewürtz und Saltz / legs zusammen in ein Rein / oder Casserol / mit Butter / Fleischbrühe / laß sieden / lege auch darzu einen Brocken / oder etliche Schnitzlein Speck / mit einem gespickten Zwibel / auch / so es beliebig ein wenig Knoblauch / Rosmarin / klein-geschnittnes Petersil / brenn es mit weissen Meel gantz liecht-gelb ein / so ist es gut ; hernach richt die Hünlein in die Mitten / den Salat aussen herum / den Speck zierlich dazwischen / mit etlichen geselchten Schuncken- oder Zungen-Schnitzlein / wann was solches bey Handen.

N°. 39. Hünlein mit Saurampffen / Brunnkreß / oder Cardty mit Eyerdotter / weiß.

NImm die Hünlein gantzer / oder Stuckweiß / lasse sie mit Fleischbrühe und einen gespickten Zwibel aufsieden und verfäumen ; hernach nimm ein zimliches Stuck Butter / und röste ein weisses Meel / biß es lieblich riecht / aber nicht zu gelb / hernach lege den gebutzten und sauber ausgewaschenen Sauerampffen / Brunnkreß / oder Cardty darein / lasse solches mitrösten / aber nicht zulang / gieß dise Fleischbrühe zu / allwo zuvor die Hünlein haben darinnen gekocht / mit denen Hünlein / Gewürtz und Saltz / lasse es nicht zulang sieden / treibs

vor

vor dem Anrichten mit Eyerdottern ab / und gibs in rechter Dicke: Regaliers mit Gehäck-Wändlein / und gefüllter Semmel/ die Kräuter-Brühe soll erst zuletzt daran gemacht werden.

No. 40. Hünlein gesottner / in Schlaffrock gebachner zuzurichten.

DIse Hünlein / nachdeme sie ausgebutzt / eingesteckt / in gesaltzen Eßig / Lorbeer / Knoblauch / Zwibel / Rosmarin / Lemoni-Schelffen / und gantzen / oder grobgestossnen Gewürtz weich gesotten / ausgelegt / und verdeckter auskühlen lassen; hernach durch einen Brand-Taig / Salbey-Schnitten / oder weissen Bier-Taig gezogen / und aus heissem Schmaltz gebachen; regaliers mit gebratenen Netzleins-Würstlein / und grün-gebachnen Petersil.

No. 41. Hünlein gebachen/ und marginiert / kalter.

DIe Hünlein werden geviertheilt / ein wenig geklopfft / eingesaltzen / in Meel umgekehrt / und gleich denen Fischen aus heissem Schmaltz gebachen / gieß das Schmaltz/biß auf ein wenig/ aus der Pfann / und wirff Lorbeer-Blätter / Zwibel / Knoblauch und Rosmarin / auch Eßig / Pfeffer und Imber mit Lemoni-Schelffen darein / sobald es auffiedt / so gieß dise Paiß an die Hünlein / in ein Rein / laß kalt werden; dann bedecks und hebe sie auf / also seynd sie kalt und warm gut; absonderlich / wann ein wenig Dardoffel-Oel darzu kommt.

No. 42. Hünlein gebachen / in einer Weichsel-Brühe.

NImm wenig Wasser / oder Fleischbrühe / mit Wein und genugsamen Zucker und Weichsel-Safft mit Brod/ oder Meel braun eingebrennt/gewürtz es mit wenig Imber/ Zim-

Zimmet und Muscatnuß; laß die gebachne Hünlein damit aufsieden/ biß sie recht in dem Geschmack und in der Farb / auch nicht gar zu dick seynd / so seynd sie gut und recht.

No. 43. Hünlein in rothen Damattus- oder Paradiß-Aepffel durchgetrieben.

LEge die zertheilte Hünlein in ein Rein / gieß daran ein wenig Fleischbrühe/ mit wenig Gewürtz und Saltz/wie sonst; schneid die Damattus-Aepffel zu Spalten / und laß damit sieden; wann die Hünlein gesotten/so legs aus / und in die Schüssel / oder ander Rein / treib die hinterlassene Brühe mit einer Semmel-Schnitten / oder weiß eingebrennt Meel / oder auch mit hart-gesottenen Eyerdottern / durch das Sieblein/ machs süß / sauer / oder sonst gut am Geschmack / gibs warm über die Hünlein und trags auf; Etliche geben auch dergleichen gantze Spältlein damit auf den Tisch / damit man siehet / was darinnen ist.

No. 44. Hünlein in jungen Hopffen fricassirt.

DJe Hünlein werden in der Fleischbrühe mit zugehörigem Saltz und Gewürtz mit einem Lemoni-Blättlein / einem Zwibel mit Nägelein besteckt / gesotten / der Hopffen muß sauber gebutzt und überbrühet / und zu den Hünlein gelegt / und zuletzt mit Eyerdottern/ Muscatnuß/ frischen Butter / und wenig klein-gehackten Petersil-Kräutlein fricassirt werden in Lemoni-Safft.

No. 45. Hünlein/ auf Spinat.

DJe Hünlein werden vorhero gewöhnlicher massen mit einem kurtzen Butter-Brühlein schön weiß eingemacht/ und an die statt weich gesotten / der Spinat aber wird auch / nachdem er sauber geklaubt/ gewaschen/ in Wasser überbrennt/ wieder abgesiehen / und ausgedruckt ist / mit wenigem Pfeffer/

Muscatnuß/ und frischen Butter geröst/ hernach mit der Hünlein-Brühe vermischt und angemacht/ auch recht im Saltz herüber geschwungen; den Spinat in die Schüssel angericht/ und die Hünlein darauf/ regaliers mit rothen/ oder ausgebachenen Semmel-Schnittlein.

No. 46. Hünlein eingemacht/ in einer Körbel-Kraut-Gulli.

Z. Erschneide die Hünlein in Stücker/ siede sie mit zugehörigem Gewürtz in guter Fleischbrühe; hacke Körbel-Kraut mit Petersil vermischt/ klein/ röste solches gar ein wenig in zerlassenem Butter/ aber nicht zu heiß/ damit es die Farb behält/ mit gar wenig weiß Meel/ gieß die Hünlein-Brühe daran; machs mit Eyerdottern (vor dem Anrichten) an/ und gibs mit Lemoni-Safft.

No. 47. Hünlein/ Alladoba weiß gesotten/ warm/ oder kalt/ auf ein weisses Serviette zu geben.

DJe Hünlein werden gantzer zugericht/ als wann mans sonst sieden wolt; dann werden sie in Wein und Eßig mit Wasser und Saltz gesotten/ lege darzu grob-gestossenen Pfeffer/ gantze Muscatblühe/ Lorbeer/ Rosmarin/ Lemoni-Schelffen/ Zwibel mit gantzen Näglein besteckt/ wann sie schön weiß und genug gesotten; gibt man sie kalt/ oder warm/ auf eine Schüssel/ auf ein weisses Seviette, regaliers mit Lemoni und grünen Kräutlein.

No. 48. Hünlein/ Alladoba gesotten/ in der Sultz.

DJe Hünlein werden gesotten/ wie oben/ und man lasset sie kalt werden; dann legt mans in die Schüssel/ und gießt ein gute klare Sultz süß/ oder sauer daran/ der Gernch soll seyn von Lemoni/ Gewürtz und Zimmet-Wasser; wie die Sultz zu machen/ findest du zu End der eingemachten Früchten bey

andern Sultzen beschrieben; Item / bey denen Schweins-Ohren bey dergleichen Sultz N°. 10. vom Schwein / ꝛc.

N°. 49. Hünlein / weiß Alladoba gesotten / mit einer grünen Petersil-Soß / kalter.

SJede die Hünlein gantzer / wie oben gehört / N°. 47. dann nimm viel abgezopfftes Petersil-Kraut / überhacke es ein wenig / dann stoß es mit einer Semel-Mollen in einem steinernen Mörsel gantz; wann es klein gestossen ist / so treibs mit wenig Wasser / oder auch pur Eßig und Zucker / durch ein Tuch / oder Haar-Sieblein / es gehört auch ein wenig Saltz und Pfeffer darein / gib die Hünlein auf das Serviette, und die Soß besonder in ein Schaalen darzu / und wann die Soß mit Zucker nicht angenehm ist / so stoß an statt des Zuckers ein wenig Knoblauch darunter / und laß ihn sauer.

N°. 50. Hünlein-Leber mit Mandeln / süssen Ram und Eyern / zu einem Schüssel-Mus.

DJe Leber wird gleich frisch gehackt / oder in Butter geröst / und mit wenig geweichter Semmel klein gestossen; mische darzu ein wenig Zucker / und klein-gestossene Mandeln / und wenig Saltz / rührs mit Ram und guten Eyern ab / treibs durch ein Haar-Sieblein / und mach ein Schüssel-Mus daraus / mit oben und unten Glut.

N°. 51. Hünlein auf Spanisch / süß gefüllt zum Braten / oder Einmachen köstlich.

UNtergreiffe die Hünlein zum Füllen / und richte sie zum Braten; dann mache die Füll darein von gehackten Piscaten / Pinioli, Pisdazi, weiß / oder gelb / Citronen-Kräutlein / wenig Lemoni-Safft / Spanischen Wein und Eyerdotter; und wer gern will / nimmt auch frisches Marck / oder Butter darunter / füll und brate die Hünlein darmit / wanns fertig /

so mache eine Brühe vom Spanischen Wein / Lemoni-Safft / und Eyerdottern / oder an statt der Eyerdotter / mit Biscaten durchgetrieben / gib die Brühe warm in die Schüssel / die Hünlein darauf / bestreus mit Pinioli, Pisdazi und eingemachten Citronen; sie seynd auch also eingemachter gut.

No. 52. Hünlein schwartz gefüllt / zum Braten / und zum Dämpffen.

NJmm guten Speck / sammt deren Hünlein- Capaunen- oder Hennen-Lebern / hacke es klein mit Pfeffer / Imber und Nägeleins-Stup / auch Rosmarin / und Eyerdotter / treib mit rothen Wein / gestossne Wachholderbeer durch / vermische solchen mit dem Blut von denen Hünlein / so man solche abstichet / und mische es unter die Leber unter dem Hacken / mit wenig Lemoni-Schelffen / laß auf dem Kohlfeuer ein wenig zusammen gehen / und fülle die Hünlein damit / brate / oder dämpffe sie mit einem sauren Brühlein.

No. 53. Gebratne Hünlein / zerlegter in einer Lorbeer-Brühe mit Sardellen und Capry.

BRate die Hünlein / zerlegs / oder halbiers / richts in eine Schüssel / schneid gute Leber zu kleinen Schnitzlein / röste sie mit klein-gehackten Zwibeln und Petersil im Butter / und wenig Speck / mit etlich zerhackten Capryen und Sardellen / Gewürtz / mit wenig Meel gelb / oder liechtbraun; wanns fertig / so gieß daran ein wenig Fleischbrühe / oder Wasser / mit wenig Eßig / gibs über die Hünlein / bedecks / laß noch eine Weil auf der Glut aufsieden / und gibs mit kurtzer Brühe.

Wer will / kan dise Brühe durchtreiben / durch ein Haar-Sieblein / oder Tuch.

No. 54. Geröste / oder gebachene Hünlein / in der Knoblauch-Brühe / mit Dardoffel-Oel / Rosmarin und Lemoni.

NImm ausgebachne / oder geröste Hünlein gantzer / oder halbierter / richts ordentlich in die Schüssel / und mach folgende Brühe: Nimm Butter / und mach ein liechtgelbes Eingebrenn mit grob-geschnittenem Zwibel / zerdrucktem Knoblauch / Rosmarin und ein Lorbeer-Blättlein klein-geschnitten / wie auch Sardellen und Lemoni-Schelffen / mit wenig Dardoffel-Oel / Fleischbrühe / Eßig / Gewürtz / als mit wenig Pfeffer / Muscatnuß / Imbeer; setze die Schüssel mit denen aufgerichten Hünlein / auf die Glut / und seihe dise Brühe daran; oder treibs durch ein Haar-Sieblein / so wird sie glatter / und wohl-geschmacker.

No. 55. Hünlein in weiß- oder brauner / Cucummern-Brühe.

DJe Hünlein werden entweders geröst / oder gesotten / gantzer / oder halbierter in der Schüssel zierlich aufgericht und zugedeckt; dann nimm frische / oder in Saltzwasser und Eßig eingemachte Cucumern / schneids blättlet / röste dieselbe mit ein wenig Meel und viel Zwibel und Capry in Butter / gieß darein Fleischbrühe / mit wenig Wein / Gewürtz / und so es beliebt / Sardellen / laß aufsieden / treibs durch / und gibs über die Hünlein in der Schüssel / und laß wieder aufkochen bedeckter / und gibs also; oder nimm an statt der Fleischbrühe / sauren Ram / so seynd sie auch köstlich; wer aber gar nichts von Zwibeln essen mag / der nehme Lemoni-Schelffen darvor / aber klein-geschnittner / darunter.

No. 56. Gantze Hünlein/ in Speck gedämpfft.

NImm sauber-gebutzte Hünlein / schneide ihnen die Füß ab / drucke das Brust-Bein ein / saltze und gewürtze sie mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß / dämpffe sie mit Butter / Speck / Eßig / Fleischbrühe / Lemoni / Rosmarin / mit klein-geschnittenen Lorbeer-Blättlein / in ein Rein / oder Casserol / biß sie gantz gekocht / und schöne Farb haben; legs schön ordentlich in die Schüssel/ und gib ein gutes Ragu von Mäglein/ Leberlein / Maurachen / Brüßlein und Schwammen / auch anders dergleichen darüber / so mit wenig Meel in Butter geröst / mit Lemoni-Schelffen / wenig Wein / oder Lemoni-Safft und Fleischbrühe / mit gutem Gewürtz / kurtz abgekocht / darüber.

NB. Auf solche Weiß kan man allerhand Geflügel machen.

No. 57. Hünlein in Muscatblühe einzumachen.

SChneide die Hünlein zu vier Viertheil / setz es zu / saltze es/ wanns wohl übersotten seyn / so nimm Semmel-Mollen/ weichs im kalten Wasser / drucks zwischen zwey Teller aus / linde dieselbe in Butter / und thus an die Hünlein / lege klein-geschnittene/ und nicht gestossene Muscatblühe darzu / daß es gar wohl darvon rieche / laß wohl sieden/wann du es wilt anrichten / so leg Butter darzu.

No. 58. Gebachene Hünlein / als wie die Frösch / mit abgezogener Haut.

BUtze die Hünlein sauber / ziehe ihnen die Haut ab / und thu sie abgliedern / und legs zwey Stund in ein gesaltzen Wasser / nimms alsdann herauß / trückne sie sauber ab/ kehrs in Meel um / bachs wie die Frösch / gibs warm / und trucken / mit gebachenen grünen Kräutern.

No. 59. Gefüllte Hüner-Mägen und Füß/ oder Fleisch-Pfäutzlein.

NImm die Füß und Mägen/ sied es/ als wolte mans essen/ hernach nimm die Hüner laulicht/ übersied es gar ein wenig/ hack es klein/ stuppe es/ nimm Weinbeerlein/ darein/ darnach leg eine Füll in die Mödel/ da es tieff ist/ nimm Eyer/ schlags auf/ saltze es/ und gibs über die Hüner-Füß und Mäglein/ legs in das Schmaltz/ bachs/ du darffst die Füll nicht naß machen.

Das Dritte Capitel.

Von dem Indian.

Bestehend in 20. Speisen oder Veränderungen.

Folget hier von dem Indian; weilen dise meistens denen Capaunen gleich/ als zum Braten/ Dämpffen/ in die Pasteten und *Alladoba* gemacht/ und sonst verkocht werden; also werde ich hier auch kurtz durchgehen/ und etliche Veränderungen darvon beschreiben.

No. 1. Indian zum Braten.

ERstlich/ werden die Indian gebutzt/ ausgenommen/ eingesaltzen/ oder/ wann sie gar groß/ läßt man sie etliche Stund/ oder gar über Nacht im Saltzwasser liegen/ damit sie gesaltzen werden; dann wieder heraus genommen/ und wie die Capaunen gespält/ und an Spiß gesteckt/ und nach Proportion ihrer Grösse gebraten; wann sie groß soll man sie anfangs nicht überhitzen/ auf die Letzt aber gib schnell Feuer/ weil sie noch safftig seyn/ daß sie schöne Farb bekommen.

No. 2. Junge Indian.

DIse werden in allweg denen jungen Capäunlein gleich gebraten / gesotten / oder sonsten verkocht.

No. 3. Indian in die Pasteten / kalt / oder warm.

SOlche findet der geehrte Leser in dem Bacherey-Buch an seinem Ort ausführlich beschrieben.

No. 4. Indian / Alladoba, warm / oder kalt.

DJe Indian werden sauber gebutzt / ausgenommen / die Füß mit dem Halß abgeschnitten / wie auch die Flügel / stecks sauber ein / binds bey denen hintern Virtheiln / setz es zu im Wasser mit Saltz / Eßig / gespickten Zwibel / Lorbeer-Blättlein / Rosmarin / Lemoni-Blättlein / gantz Gewürtz / Knoblauch / und wohlriechenden Kräutlein / gesotten; sie seynd hernach zuvor mit grobem gewürtztem Speck gespickt / oder nicht / so werden sie gut / und man gibts kalt / oder warm auf ein schönes Sevierte, mit Lemoni und grün; oder mit gesottnen aufgeschnittnen Zungen / geräucherten Würsten / Beuf à la Mode, oder miteiner sauren Sultz regaliert.

No. 5. Indian / zum Dämpffen.

DJe Indian / wann sie sauber gebutzt / ausgenommen / und von allen Stefften abgeklaubt / mit angemachtem / und gewürtztem Speck durchzogen / mit geklopfftem Speck / oder Schuncken-Schnitzlein / gespickten Zwibel / frischen Butter / wohlriechenden Kräutlein / klein-gehackten Rosmarin und 2. Lorbeer-Blättlein / Lemoni-Schelffen / Pfeffer / Imber / Muscatnuß / mit wenig Wein / Saltz / Eßig und Fleischbrühe eingericht / und mit Taig wohl vermacht / oder verpickt; auf der Glut gemach nach Proportion kochen lassen / oder in einen war-

warmen Ofen / und vor dem Anrichten die Suppen mit zwey gebähten Semmel-Schnitten durchgetrieben / und siediger über das angerichte Indian gegeben / ist gut.

No. 6. Indian / Stuckweiß eingemacht / mit Wein / Zwibel / Lemoni / oder gar in unterschiedlichen Kreen; gleich wie die Capaunen.

TRanschiere das Indian nach Belieben / richts mit Butter / Speck / ein wenig weisses Meel / mit einem gespickten Zwibel in ein Rein / oder Casserol / laß darinn mit öfftern Uberschwingen rösten; hernach leg darzu etliche zerhackte Sardellen / Lemoni-Schelffen / Rosmarin / und Lorbeer / Wein und Gewürtz / mit weniger Fleischbrühe / laß kochen / und gilbs ein wenig: Wilst du ihn aber in Kreen mit Fleischbrühe geben / so nim̃ an statt des Weins Eßig / aber das Kräutlein / Rosmarin und Lemoni muß alles ausgelassen werden; der Mandel-Kreen wird aber mit süssen Ram / oder solcher Milch angemacht / mit Zucker und Zimmet.

No. 7. Indian frischer / oder gebratner / in einer Fricasse.

HErschneide die Indianen frischer / oder schon gebratner / in beliebige Stücklein; richts mit einem guten Stuck Butter / wenig Meel / und einen gespickten Zwibel in ein Rein / oder Casserol / mit Lemoni und gutem Gewürtz; hernach röste solches mit öffteren Uberschwingen / gib wenig Eßig und Fleischbrühe darein / laß darmit kochen / und vor dem Anrichten treibs mit Eyerdottern / Lemoni-Safft / Butter / und klein-gehackten Petersil-Kräutlein ab / laß ein wenig anziehen / aber nicht zu starck zusammen lauffen.

No. 8. Indian in vier Viertheil zertheilter/ gefüllt/ seynd gut im Reiß/ grünen Erbsen/ und auf alle Weiß und grüne Suppen.

Röste Brüßlein und die Leber mit guten Schwammen/ oder Dardoffeln in Butter/ hacke solche mit gebutztem Ochsen-Marck/ geweichter Semmel/ Saltz und Gewürtz/ mit etlich Eyerdottern und Kräutlein/ mische auch etwas frischen Butter darunter/ und fülle die Indian Büglein darmit; oder mische klein-gestossne Mandeln/ Pisdazi, oder auch Pinioli, darunter/ oder mache die Füll mit Krebs-Butter und Kälber-Brät/ oder nimme Bratwürst-Gehäck/ und fülle die Indians-Büglein; sieds/ oder brats am Spiß/ oder in dem Ofen.

No. 9. Indian-Brust als ein Gehäck zuzurichten/ zu unterschiedlichen Sachen.

Von dem Indian/ das Fleisch von der Brust genommen/ mit Ochsen-Marck/ oder rinderner Feisten/ geweichter Semmel/ Eyern/ Gewürtz und Saltz/ auch wohlriechenden Kräutlein/ klein-gehackt/ gibt gute Knödlein/ Strützlein/ Netzleins-Würst/ Gehäck-Pasteklein/ und gute Kräpfflein; Item/ von disem Brät die Indian-Brust wieder angeschlagen/ und gedämpfft/ zu einer Speiß/ mit einem guten Ragu/ oder auf Reiß/ Mackronen/ geschnittne Nudeln/ oder auch auf eine gemischte Suppen.

No. 10. Indian zerlegter eingemacht/ mit Petersil.

Es wird der Indian zerstuckt/ und gleich dem Lammfleisch in Petersil eingemacht/ ist kräfftig und geschmack.

No. 11. Ein Weiß-Gestossnes vom Indian.

Das Fleisch von der Indian-Brust gesottner/ oder gebratner/ gibt ein schön Weiß-Gestoßnes und gut Gehäck.

No. 12. Indian gestossen zu Strützlein in Milchram.

DObiges Gestossene wird mit Mandel/Marck/ Semmel und Eyern angemacht/ gibt gute Strützlein/ in ein mit Butter bestrichene Schüssel gemacht und zugedeckt/ mit süssen Ram aufgesotten; seynd gut und wohlgeschmack.

No. 13. Von der Indian-Brust ein Schüssel-Mus.

VOn der Indian-Brust wird das Fleisch gestossen/mit Eyern und Milchram angemacht / gibt ein gutes Schüssel-Mus; wer will/ nimmt auch Zucker und Zimmet/ oder Rosen-Wasser/ und klein-geriebene Mandel darzu.

No. 14. Indian-Brust/ zur Dorten-Füll.

Obiges Koch/ gibt auch eine gute Füll in eine Dorten.

No. 15. Indian-Brust/ zu Bratwürst.

DAs Brät von Indian/ mit Milchram/ guter Fett/ Speck/ oder Kälber-Euterlein/ und gut Gewürtz/ klein gehackt/ gibt gute Bratwürstlein/ mit/ oder ohne Semmel und Eyer; Etliche lassen das Brät ein wenig anlauffen.

No. 16. Indian-Leberwürst.

DJe Leber wird mit Speck/guter Fette/Gewürtz/ wohlriechenden Kräutlein gehackt/ gibt gute Leber-Würstlein/ oder gefüllte Mägen.

No. 17. Indian zerstuckt/ auf dem Rost/ wie Presolen.

WAnn von dem gebratnen Indian etwas übergeblieben/wird es zu feinen Stücken gemacht/ durch zerlassnen Butter gezogen/ mit angemachtem Brod bestreut/und auf den Rost

gelegt; wanns fertig / und schöne Farb hat / so gibs auf die Schüssel / mit einer Knoblauch- Lemoni- oder anderer sauren Brühe.

No. 18. Indian zerstuckt/ im Schlaffrock.

DAs von dem gebratnen Indian Ubergebliebene wird in feine Stücklein geschnitten / durch ein Taiglein gezogen / und aus heissem Schmaltz gebachen / dienet vor eine Speiß mit gebachnem Petersil.

No. 19. Gebraten Indian / zerstuckt/ zu einem Trüet gemacht.

DAs Indian wird gebraten / in feine Stücklein geschnitten / und daraus mit gutem Wein / Zucker / Zimmet/ Pinioli, Lemoni- Schelffen ein gutes Trüet gemacht.

No. 20. Von Indian / Leber / Mägen und Flügel in kleine Speiß.

DJe Flügel und Mägen von zwey Indian zu feinen Stücklein geschnitten / gesotten / eingemacht / geben ein schöne kleine Speiß / schneide und röste die zugehörige Leber in Butter / und regaliere die Speiß darmit.

Das Vierdte Capitel.

Von denen einheimischen Tauben.

Bestehend in 28. Veränderungen / oder Speisen.

No. 1. Tauben gantzer in die Pasteten.

DJe Tauben gantzer / in die Pasteten zugericht / (wie das Feder- Wildprät) ist bey der Bacherey zu finden.

No. 2. Tauben zerstuckter/ vermischt/ in die Pasteten.

ES müssen die Tauben Stückweiß in Butter geröst/ mit Gehäck und andern Zusatz in die Pasteten/ mit schwartz-gelb- und weisser Brühe gegeben werden.

No. 3. Tauben gantzer/ oder Stuckweiß/ in brauner Nägelein-Brühe.

NImm die Tauben / die Brust in die Hand / wann sie noch lebendig seynd / drucks beyderseits mit den Fingern zusammen / und wirff sie zugleich starck auf den Rucken zu Boden / damit sie sterben / und der Schweiß / oder Blut darbey bleibt ; dann werden sie erst gebutzt und ausgenommen / wann sie kalt seyn / mit dem Ausnehmen soll man sauber umgehen / das kein Darm zerbricht/ so darff man sie nicht auswaschen; schneid sie zu Stücker / oder laß sie gantz / und röst's in gutem Schmaltz / Speck / oder Butter / legs in ein Rein / oder Casserol / mit halb Wein und Fleischbrühe / oder an statt des Weins ein wenig Eßig / gewürtz sie mit wenig Pfeffer / wohl Nägelein und braun Meel / laß genug und zimlich einsieden / machs recht in der Farb und Geschmack / und gibs / regaliers mit gebachenen Tauben- Fricanto, oder gerösten Leber.

No. 4. Tauben/ Stuckweiß/ halbierter / oder gantzer in gelber Lemoni-Brühe.

DJe gebutzte Tauben / werden nach Belieben zerstuckt / zerhackt / oder geschnitten / laß guten Butter in dem Casserol zergehen/ wirff ein wenig weiß Meel/ samt denen Tauben darein / gewürtz mit wenig Pfeffer / Imber und Muscatnuß / auch wenig Saltz und Saffran / gieß Fleischbrühe / mit wenig Wein daran / und laß zimlich einsieden / den

Faum herab; wanns bald fertig und recht in dem Geschmack und Dicken/ so gib den Geruch mit guter Lemoni- Schaalen/ und mit dergleichen Safft; richts in die Schüssel/ und gibs.

N°. 5. Tauben/ mit Austern/ oder Müschelein gedämpfft/ und eingemacht.

RIchte die Tauben/ gantz/ halb/ oder Stuckweiß/ wie du wilst/ röste sie mit wenig weiß Meel im Butter/ gewürtz mit wenig Pfeffer und Muscatnuß/ gieß halb Wein und halb Fleischbrühe daran/ mit einem gantzen Zwibel/ oder Brocken Speck/ mit gantzen Näglein besteckt/ und laß damit sieden; unterdessen wirff die ausgelößte Austern/ oder Müschelein/ sammt ihrem Safft auch hinein/ auf die Letzt gib den Geschmack mit guter Lemoni/ oder frischen Butter/ machs mit kurtzer Brühe recht an/ und gibs.

N°. 6. Tauben gedämpfft/ oder eingemacht mit Sardellen.

DIse werden gantz auf die gleich jetzt- beschriebene Art eingemacht/ allein an statt der Austern werden gute abgelöste und kleingehackte Sardellen genommen/ und an statt des eingebrennten Meels/ macht man die Brühe mit schwartz- geriebenen/ und mit der Brühe durch das Haar-Sieblein getriebnen Brod/ ist auch kräfftig und gut/ oder auch braun Meel.

N°. 7. Tauben/ in Fricasse.

NImm sauber- gebutzte Tauben/ hacke erstlich die Flügel und Füß ab; dann schneide auch den Leib in Stucken/ wirff sie ins Wasser/ daß sie ein wenig weiß werden; lege den Magen und die Leber (wann sie sauber) darzu/ und laß im Saltz- Wasser ein wenig anlauffen/ kühls ab/ und legs auf eine Schüssel; gewürtz mit wenig Saltz/ Pfeffer und Muscat-

scatnuß / ein Büschlein zusammen gebundenen Petersil / auch einen gantzen Zwibel mit Näglein besteckt / auch so es beliebt / etwas von gutem Speck / schwinge dises alles im zerlassenen Butter / mit wenig weissem Meel herüber / und gieß halb Wein / und halb Fleischbrühe daran / und laß darmit kurtz einsieden; zuletzt machs mit klein- gehacktem Petersil / Eyerdotter / und frischen Butter schön glatt ab / wirff Lemoni- Safft und Schelffen darein / und gibs / sie seynd gut.

No. 8. Tauben braun / in Ragu / mit Speck und Maurachen.

NImm gute Tauben / schneid Kopff / Flügel und Füß herab / saltz sie ein wenig / dann spicke sie durch das Brät mit gewürtztem Speck; dann röste sie mit sauber gewaschnen Maurachen in zerlassenem Butter / mit braunem Meel / und etlichen Speck-Schnitzlein / gieß Fleischbrühe mit wenig Wein daran / und laß kurtz einsieden / sammt einem gantzen Zwibel mit Näglein besteckt / und wenig Rosmarin / auch ein Büschelein zusammen gebundenen Petersil / und so es beliebt / eine gute Sardellen / machs recht in der Dicken / und nicht versaltzen / so ist es gut; hast was von braunem jus, so ist sie allzeit gut darzu.

No. 9. Tauben in unzeitigen Agres / oder auch solchen Weintrauben zu kochen.

NImm sauber- gebutzte Tauben / laß gantzer / oder zerstucker mit wenig Wein und Fleischbrühe aufsieden / nimm den Faum darvon / gewirtz mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß und wenig Saffran / brenne sie schön gelb ein / zuletzt wirff den Safft von unzeitigen Agres / oder Weintrauben darein / mit etlich dergleichen Beer / und ein Stuck Butter mit Lemoni- Schelffen / schwings etlichmal herüber / und nach kurtzen Sud / richte es an: Regaliers mit was gebachnen / oder gebratnen Carbonädlein.

No. 10. Tauben/ in Sauerampffen/ mit Eyerdottern abgetrieben.

DJe Tauben werden auch mit Fleischbrühe/ und so es beliebt/ mit wenig Wein/ schön gelb eingebrennt/ eingemacht/ mit einem mit Nägelein besteckten Zwibel und wenig Pfeffer; wanns bald fertig/ so werden die Sauerampffen mit wenig grünen Petersil/ klein gehackt/ und mit wenig weiß Meel in zerlassenem Butter herüber geschwungen/ die Brühe von den Tauben daran gesiehen/ und darmit wenig kochen lassen; mache Eyerdotter in ein Häfelein/ mit ein wenig frischen Butter und Muscatnuß/ rühre die grüne Brühe siedig darmit ab/ schütts wieder an die Tauben/ und lasse es darmit anrichten: Regaliers mit im Schmaltz gebachenen Salbey/ Bertram/ oder Holder und gebratnen Carbonädlein.

No. 11. Tauben in Petersil eingemacht.

SEtze die Tauben mit Fleischbrühe zu/ verfäums/ gewürtz sie mit Pfeffer und Muscatnuß/ laß sauber gebutzt- und klein-geschnittne Petersil-Wurtzeln darmit sieden/ brenne sie mit weissem Meel/ oder Semmel-Bröslein ein wenig gelb ein/ auf die Letzt wirff auch grüne Petersil-Kräutlein/ und wenig guten Butter darein/ so ist es fertig.

No. 12. Tauben gefüllt und eingemacht/ mit Carfiol in gelber Butter-Brühe.

FÜlle die Tauben mit einer guten Füll/ dergleichen du hier unterschiedlich findest; sieds in einem Geschirr mit Fleischbrühe/ lege darzu einen Zwibel mit Näglein besteckt/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatnuß; dann butze und brühe auch den Carfiol in gesaltznem Wasser/ gewürtze ihn auch mit dem erstgemelten Gewürtz/ und mache sowohl an die Tauben/ als Carfiol eine schöne/ kurtze/ weiß-gelbe Butter-Brühe/ laß

darinn

darinn beyde kochen/ richt die Tauben ordentlich auf die Schüssel/und den Carfiol fein Stücklein-weiß darzwischen/das macht eine gute und zierliche Speiß: Man kans auch mit Krebs-Butter also zurichten/ und zur Tafel geben.

No. 13. Tauben in grünen Erbsen / und Petersil eingemacht.

Nimm die Tauben gantzer gefüllter / oder auch ungefüllter/ oder Stückweiß; laß sie in gesaltznem Wasser/oder Fleischbrühe gar ein wenig anlauffen; dann legs mit Pfeffer und Muscatnus / sammt einem Zwibel mit Nägelein besteckt / und etwas geschnittner Petersil-Wurtzeln ins Geschirr / und laß sammt den ausgelößten grünen Erbsen in guter Butter-Brühe genug sieden/ zuletzt wirff auch klein-gehacktes Petersil-Kräutlein darein/ mit gutem klein-geschnittnen frischen Speck/ so seynd sie fertig: Regaliers mit gebachenen Artischocken / oder auch mit dergleichen Kern / mit Krebs-Schweifflein und Brüßlein gefüllter/ rc.

No. 14. Tauben ausgebachner / in süsser Mandel- oder Pinioli-Brühe/ mit schwartzen Weinbeerlein/ und Lemoni-Schelffen; Item in Weichsel- oder Maul-Beer-Safft.

Nimm sauber-gebutzte Tauben / zerschneid und klopffe sie ein wenig / saltze und melbige sie ein / bache sie gleich denen Fischen / legs in ein Rein / oder Casserol / mache daran ein gelb- oder braun-eingebrennte Brühe / mit halb Wein und halb Fleischbrühe / gewürtz sie mit Pfeffer / Imber/ Muscatnuß / Zucker und Zimmet / und so es beliebt / auch Saffran / wirff auch darein saubere Pinioli, oder abgezogene und langlecht-geschnittene Mandeln / mit saubern klein- oder grossen Weinbeeren / mit Lemoni-Schelffen / laß mit einander aufsieden / und richts also an: Wer aber keinen Wein bey der

Hand hat / der nimmt ein wenig Eßig / und also macht mans auch in Weichsel- oder Sauerach-Beerlein / oder Maulbeer-Safft braun.

N°. 15. Tauben gut gedämpfft / in gelber Brühe / mit / oder ohne Dardoffel und Schwammen.

NJmm sauber- gebutzte Tauben / schneide Köpff / Flügel und Füßlein herab / spicks mit gewürtztem Speck durch das Brät / saltze und gewürtze sie mit feinem Gewürtz / aber nicht schwartz / lege darzu einen Zwibel mit Näglein besteckt / ein klein Büschelein Petersil / mit Rosmarin zusammen gebunden / und etliche Lemoni-Blättlein; dann röste es mit wenig weissem Meel in gutem Speck und Butter / gieß wenig Eßig / oder Wein mit Fleischbrühe daran / schwings herüber / decks zu / und laß mit kurtzer Brühe also genug dämpffen; du kanst auch bey dem Rösten Dardoffel / oder andere gute Schwämmlein darzulegen / und mitkochen lassen: Regaliers mit gebachenem Lämmlein-Fleisch / und gerösten Petersil / oder Brunnkreß-Kräutlein.

N°. 16. Tauben in Spargel einzumachen.

DJe Tauben werden in einer guten / schönen / auch etwas gelblechten Butter-Brühe / mit feinem Gewürtz eingemacht; der Spargel aber / wird von fornen / so weit er weich ist / und sich gern schneiden läßt / gantz subtil Brockel-weiß / wie die Erbsen herab geschnitten / in Saltz-Wasser ein wenig gebrühet / wieder abgekühlt / und wann die Tauben bald fertig / darzu geworffen / aber man muß nicht lang mehr sieden lassen / damit der Spargel schön grün bleibt / und also angericht / so ist er schön und gut: Regaliers mit im Taig gebachenen Spargel und geröster Leber.

No. 17. Tauben/ mit Selleri / weiß eingemacht.

DJe Tauben werden in einer gelben Zwibel-Brühe / mit Fleischbrühe / oder Ram eingemacht / ein Bröckel Speck mit gantzen Nägelein/und ein Büschlein zusamen gebundenen Petersil / und andern wohlriechenden Kräutlein darzu gelegt / mit wenig weiß Meel liecht eingebrennt / oder uneingebrennt / zuletzt sammt dem Selleri mit Butter und Eyerdotter verfertiget / die Selleri werden gebutzt / gescheelt / zu Blättlein geschniten / in gesaltznen Wasser überbrühet / und mit den Tauben gar gesotten und angericht.

No. 18. Von Tauben ein gute braune Speiß/oder Ragu/ mit Kälber-Vögeln/ Schwämmlein/ und eingemachten Cucummern.

DJe Tauben und kälberne Vögel werden am Spiß etwas schnell mit schöner Farb gebraten ; wie aber die Kälber-Vögel/oder Andouillen zu machen / findest du bey dem Kalbs-Schlegel/wann die Vögel und Tauben gebraten/ so legs zusamen in die Schüssel/ und machs mit eingemachten Cucummern und saubern Schwammen / oder von einem dergleichen allein/ (sammt dem/ was in der Bratpfannen/) wann die Cucummern und Schwammen mit wenig Meel in gutem Speck/ oder Butter geröst / so gieß wenig Fleischbrühe / Wein / oder Ram / mit fein Gewürtz / sammt der Brühe aus der Brat-Pfannen darein / wanns aufsiedt / so gibs über die Tauben/ decks zu / setz sie eine Weil auf die Glut / und gibs mit Lemoni-Safft/ im Abgang der Cucummern und Schwämmlein / macht mans mit Leber und Mäglein mit Capry gemischt.

No. 19. Die halbiert- gefüllte Tauben.

NJmm sauber-gebutzte Tauben / schneide sie in der Mitten nach der Länge in zwey Theil / schneid auch Köpff/ Füß

und Flügel herunter / stecke die Schenckel ein / klopffe die Brust ein wenig / und fülle die Tauben innwendig voll mit gutem Bratwürst-Gehäck; laß sie mit gutem Butter / wenig Wein und Fleischbrühe dämpffen / brenns ein wenig ein mit klein-gehackten Zwibeln / Petersil-Kräutlein / und guten Sardellen / gewürtz mit wenig Pfeffer / Imber und Muscatnuß / und gibs.

No. 20. Tauben gebachner / wie die Kohl-Hechten zu geben.

SChneide die Tauben auf dem Rucken von einander / klopffe / saltze / gewürtz und bache sie / wie die Kohl-Hechtlein / aus heissem Schmaltz / gibs warmer auf eine Schüssel / mit gutem Eßig besprengt / oder gib ein saure Knoblauch-Brühe mit Rosmarin / Lorbeer-Blättlein und Lemoni-Schelffen / durch ein Sieblein getrieben / und über die Tauben siediger hergegossen / sobald sie aus der Pfann kommen / und mit gerösten Lorbeer- oder Kräutlein regaliert / und mit geröster Leber garniert.

NB. Wer will / der läßt dise Tauben auch mit Knoblauch / Lorbeer / Rosmarin / Lemoni-Schaalen / und guten Eßig über Nacht paitzen / und gibts den andern Tag warm.

No. 21. Tauben mit Basilicum gefüllt / und aus Schmaltz gebachen.

LAß die Tauben im gesaltznen Wasser ein wenig anlauffen / schneids auf dem Rucken ein wenig auf / mach eine Füll mit gutem Speck / Zwibel und Basilicum-Kräutlein / alles unter einander klein gehackt / darein / fülle die Tauben darmit / laß dämpffen mit wenig Fleischbrühe / Eßig / Zwibel mit Näglein-besteckter / wann sie genug gedämpfft / legs aus / laß abkühlen / ziehe es durch abgeschlagene Eyer / besprengs mit angemachtem geriebenen Brod / und bachs aus heissem Schmaltz / garniers mit gebachnen Kräutlein und gebratnen Carbonädlein.

No. 22. Dauben mit Fenchel gefüllter zu braten / oder gedämpffter in einem Ragu.

RIchte die Tauben zum Braten / planschiere und spicke sie / dann hacke Gewürtz / Speck / Petersil und grünen Fenchel unter einander / fülle innwendig die Tauben darmit / brats / oder dämpffs / und gibs gleich also / oder gibs ungespickter / vor ein andere Speiß / und ein Ragu darüber / von Brüßlein / Dardoffeln / Capry / Sardellen / oder Schwammen / ꝛc.

No. 23. Von Tauben ein gemischte Speiß / mit Dardoffeln / Rehling und Schwämmlein.

NImm Tauben gantzer / oder / wie du wilst / gewürtz und saltze sie ein wenig / rösts mit zwey / oder mehrer zerschnittnen Dardoffeln / und schön-geklaubten Rehling / Schwämmlein / mit wenig weiß Meel in gutem Butter und Dardoffel-Oel / mit wenig Speck / gieß Fleischbrühe / mit gar wenig Wein darein / und laß genug sieden; dann machs fertig mit wenig frischen Butter / klein-gehacktem Petersil-Kräutlein und Eyerdotter / mit kurtzer Soß.

No. 24. Tauben gefüllt / und gebraten im Caput-Rock.

MAche ein gute Füll mit klein-gehacktem Speck / gesottnen Schuncken / Dardoffeln / Scharlot / oder wenig Knoblauch / mit Petersil-Kräutlein und Zwibel / und die Leber von Tauben / alles klein gehackt / und mit Eyerdottern angemachet; fülle die Tauben darmit zwischen Haut und Fleisch / machs recht im Saltz / belege und binde ein jede mit einem breiten und gespickten Fricanto, oder Flecklein von magerem Kalbfleisch / auf die Brust / den Speck auswendig / brate sie im Safft mit schöner Farb / richts an; und gibs aus der Brat-Pfannen mit einer

ner guten fetten braunen jus, durch das Haar-Sieblein darüber/ mit Lemoni-Safft: Regaliers mit aus Taig gebachenen Bertram / und in Butter gebratnen Fricantoen.

No. 25. Tauben im Schlaffrock.

Fülle und brate die Tauben / wie jetzt gemeldt / jedoch ohne gespickte Fricantoen / und Kälber-Flecklein/ und wann sie schön im Safft gebraten / und wieder abgekühlt / so stosset mans in einem Salbey- Brand- oder Schnitten- Taig / und bachts aus heissem Schmaltz ; und wer will / der mischet klein-gehackten Salbey / oder Petersil-Kräutlein in den Taig; Es können auch die Tauben entzwey geschnitten / und halbiert werden; garniers mit gebachnen grünen Kräutlein und Kälber-Euterlein.

No. 26. Tauben auf Mayländisch / süß-gefüllter zu braten.

Richte die Tauben zum Braten / hacke die Leber mit Ochsen-Marck und viel eingemachten Citronen/ oder Pomerantzen-Schelffen/ mit gutem Gewürtz / und wenig Semmel-Brosen / Zimmet-Wasser und Eyerdotter / mische eine Hand-voll Pinioli darunter / fülle und brate die Tauben darmit; wann sie fertig / so gibs auf den Tisch mit gantzen Lemonien / und deren Safft.

No. 27. Tauben / also auf Mayländisch / auch einzumachen.

Die Tauben in Wein und gutem Gewürtz mit Zucker gesotten / die Brühe mit Eyerdottern / und Biscaten / oder geweichter Semmel durchgetrieben ; dann mit Zimmet-Wasser/eingemachten Citronen und Lemoni-Safft angemacht; regaliers mit süsser Bacherey und aufgeschnittnen halben Pomerantzen / ꝛc.

No. 28. Tauben gespickt- und gebratner / in Capry.

NImm schön- gebutzte Tauben / spicks / saltz und brate sie / nimm hernach gewässerte Capry / gieß ein wenig Wein darein / auch Imber darzu / laß also einen Sud thun / und lege die gebratne Tauben in eine Schüssel / gieß die gesottne Capry darüber / mach nicht viel Brühe / gibs warm mit Lemoni.

Hoffe dermahlen von denen einheimischen Tauben / nach Nothdurfft genug gemeldt zu haben; es ist aber hierbey dem geehrten Leser anzudeuten / daß / wann ers wohl in Acht nimmt / schier durchgehends / wie die Hünlein / also auch die junge Tauben können zugericht werden.

Das Fünffte Capitel.

Von der einheimischen Gans.

Bestehend in 32. Veränderungen der Speisen.

No. 1. Gans frischer / oder mit Wachholder- oder Kronabet-Beer zu braten.

ERstlich werden die Gäns gebutzt und ausgenommen / wie die Capaunen / eingesaltzen und gebraten; etliche aber mischen gestossnen Knoblauch mit Wachholder-Beer unter das Saltz / und reiben die Gans darmit ein / und wird auch also gebraten.

No. 2. Gans gepaitzter / zu braten.

DJe Gans wird gepaitzt / und auf obige Weiß gebraten / mit dergleichen Brühe von Knoblauch / und Wachholder- oder Cronabet-Beer / von der Paitz und Gebra-

tens-

tens-Brühe gemacht / und in die Schüssel unter die Gans angericht / ist auch gut und wohlgeschmack.

N°. 3. Gans mit ihrer Leber zu füllen / zwischen Haut und Fleisch / und gut zu braten.

SAltze die Gans / und untergreiffe sie auf der Brust mit einem langen Messer / hacke das Beste von dem Magen mit der Leber und gutem Speck; bewürtz es mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß / nimm wohl-riechende Kräutlein / auch Austern / und Müschelein ausgelößter darunter / oder auch Sardellen; wañ also dises Gehäck verfertiget / die Gans zwischen Haut und Fleisch gefüllt / so brate sie mit Butter im Safft; dem es beliebt / der spicks auch auf der Brust subtil mit Speck / brats und gibs mit ihrer Abträuff.

N°. 4. Gans / süß gefüllt zu braten.

NJmm eine gebutzte Gans / saltze und richte sie zum Braten; dann nimm gebratne und gebutzte Castanien / geschelte Mandeln / oder Pinioli, kleine und grosse Rosinen / oder Weinbeer / frische aus Schmaltz gebachne Birn / und in Butter geröste Semmel-Brosen; thue dise Stuck alle zusammen / gewürtz sie mit Zucker / Zimmet / Muscatnuß und gestossnen Nägelein / wenig Wein und Lemoni-Schelffen / rühre alles unter einander / und fülle die Gans in dem hohlen Leib darmit voll an / verspält / oder vernähe sie wohl / damit die Füll nicht heraus fällt; brate die gefüllte Gans genug / und gibs sammt der Füll mit schöner Farb; wann es beliebt / so kan die Gans auch gegen der Letzt mit Zucker und Zimmet / angemachten Semmel-Brosen bestreut / und mit schöner Farb gegeben werden.

No. 5. Gans zu braten/mit wohl-gemachtem Sauerkraut und Castanien gefüllt / oder mit Köhl und Castanien.

DJe Gans wird gesaltzen / und zugericht zum Braten / wie sonst / mache die Füll mit sauren Nam und gerösten kleinen Zwibeln / wohl- gemachten sauren Kraut / und gebratnen / gebutzten Castanien / oder mit gutem gemachten Köhl / und solchen Castanien ; fülle die Gans in den hohlen Leib darmit gantz voll / verspeil oder vernähe die Eröffnung / daß keine Füll kan heraus fallen / brats mit Butter im Safft Safft mit schöner Farb / und gibs aufs Kraut / Köhl / oder gleich also mit seiner eigenen Abträuff.

No. 6. Gans mit kleinen Vögeln zu füllen / und zu braten.

NJmm kleine Vögel die wohl gebutzt und ausgenommen seynd / besprenge sie mit wenig Pfeffer und Saltz / melbe sie ein/und bachs aus heissem Schmaltz/und weil sie noch warm so besprenge sie mit Eßig/Zucker/ Zimet/ Nägelein und Muscatnuß/mische gebratne Castanien und Weinbeerlein darzu/fülle die hohle Gans damit/ vermachs und brats mit Butter im Safft ; wañs fertig/so gibs und regaliers mit gebratnen Vöglen; sammt ihren bey sich habenden / mit gebratnen Salbey und Speck-Blättlein.

No. 7. Eine magere Ganß / gut gefüllt zu braten.

DJe Gans wird eingesaltzen zum Braten ; dann nimm Bratwürst und dergleichen Gehäck / soviel / als du vonnöthen hast / die Bratwürst werden mit wenig Butter in der Pfann gebraten ; wann sie fertig und schöne Farb haben / werden sie sammt der beysich habenden Fette in die hohle Gans gefüllt und zugemacht ; Das Bratwürst-Gehäck aber wird mit mehr Speck / auch Gewürtz / Knoblauch / oder andern Kräutern versehen / die Gans damit zwischen Haut und Fleisch

gefüllt und gebraten; regaliers mit aus Taig gebachenen Salbey/ oder andern Schmaltz gebachnen und grünen Kräutern.

No. 8. Gans gantzer in die Pasteten einzurichten.

NJmm die Gans / schneide den langen Halß/ samt den Flügeln und Füssen herab/ saltze sie/ und laß eine Weil ligen; dann wird sie ein wenig in Eßig übersotten/ in Butter und Speck geröst / oder ein wenig überbraten / und legs geschwind warmer in die Paitz / durchziehe sie mit groben und gewürtztem Speck/ und schlage sie sammt ihrem Magen/ Kopff/ zerhackten Halß / Flügeln und Füssen mit gehörigem Gewürtz/ Speck / Lemoni / Rosmarin und Lorbeer-Blättlein / auch Butter- und Kälber-Fäsch / oder Bratwürst-Brät ein / (und zwar ordentlich / wie es in dem Bacherey-Buch ausführlich beschrieben /) du kanst hernach die Gans mit dem Speck durchzogner / oder mit dem Bratwürst-Brät zwischen Haut und Fleisch gefüllter einschlagen / und aus der Paitz eine gelbe Brühe darein machen / mit Sardellen / ꝛc.

No. 9. Gans Alladoba gesotten / ist warm und kalter gut.

NJmm eine saubere Gans / stutze / und laß sie in Saltz und Wasser ein wenig anlauffen/ oder planschieren / schabe die Feder-Stufften mit dem Messer sauber darvon / durchziehe die Brust mit langem gewürtztem Speck / binds in ein Tuch/ und sieds in gesaltznem Wasser mit Eßig und Wein gemischet / gib den Geruch mit Lorbeer/ Zwibel / Knoblauch/ gantzen Pfeffer / Jmber / und grob-gestoßner Muscatnuß/ wohlriechenden Kräutlein und Lemoni-Schelffen; wanns fertig / so binds auf / und gibs kalt / oder warm / auf ein weisses Serviette: regaliers mit Lemoni und grünen Kräutlein / oder kalt mit einer klaren sauren Sultz.

No. 10. Gans gedämpffter / und zugericht / wie in ein Pasteten.

DJe Gans wird gesäuert / gestutzt / und zugericht mit Speck und Gewürtz / wie wir jetzt oben gehört; No. 8. Richts in ein Geschirr / (so sich verschliessen läßt) mit Speck / Butter / Zwibel / Lemoni / Rosmarin / und anderm Gewürtz wohl versehen / mach das Geschirr wohl zu; setze es in Ofen / oder in ein Glut mit gelinder und stäter Hitz / wanns fertig / so thue die Feisten hinweg / und gib ein wenig gelb Eingebrennt / sammt einem Zusatz mit ihrer selbst eigenen Brühe / darzu / laß wieder aufkochen; hernach richts sauber an: Regaliers mit Gehäck-Pastetlein / und ausgebachnen grünen Kräutlein.

No. 11. Gans in Wachholder- oder Kronabet-Brühe.

DJe Gans kan auf obige Weiß gedämpfft / oder auch gesotten / und mit geriebenem Brod eingebrennt werden / in einer sauren Wachholder-Brühe; nemlich die Wachholder-Beer gestossen / und mit der Brühe durchgetrieben / und aufkochen lassen; regaliers mit gebachenen Sälbey und Presolen.

No. 12. Gans Allastuffada.

DJe Gans wird sauber gebutzt / gestutzt / und wann sie mager / so wird die Brust / nicht nur die Haut / sondern auch das Fleisch mit einem guten Messer untergriffen / und mit einem guten Bratwürst-Gehäck gefüllt / oder auch gar uit gewürtztem Speck durchzogen / ein wenig eingesaltzen / in Butter und gutem Speck gebrennt; gieß gute Suppen mit wenig Wein daran; leg ein wenig gebähte Brod-Rinden / mit Zwibel / Knoblauch / Rosmarin / und gut Gewürtz darzu; laß zugedeckt mit einander gemach und genug sieden / thue die Faisten hinweg / das ander treib durch ein

Haar-Sieb; lege die Gans auf eine Schüssel / mit diser braunen / durchgetriebenen kurtzen Brühe; regaliers mit Presolen / oder Carbonädlein / oder wie du wilst; ist die Schüssel groß / so nimm 2. Gäns / und also seynd sie auch gut auf allerhand Köhl / Kraut / Reiß und Linsen.

No. 13. Gans / gesotten / oder gebraten / Stücklein-weiß auf dem Rost gebraten / wie die Carbonädlein.

SJede / oder brate die Gans / mache feine Stück daraus / ziehs durch zerlassenen Butter / und besprengs schnell mit geriebenem angemachten Brod / brats auf dem Rost schnell hinweg / und gibs trucken / oder mit einer sauren Brühe von Essig / Knoblauch / oder Sardellen / Butter / Rosmarin und Lemoni durch das Haar-Sieblein darüber gesiehen.

No. 14. Gans Stücklein-weiß / mit Satülle, oder kälbernen Vögeln gedämpffter regaliert.

SChneide die gantze Brust von der Gans / mit sammt den Beinen heraus / das andere schneid zu Stucken; als den Kopff / sammt dem Halß / Flügel / Rucken und Bug / laß im Saltzwasser ein wenig anlauffen / lege darzu einen Zwibel mit Näglein besteckt / gutes Gewürtz / Lemoni-Blättlein / schwinge dises alles mit wenig weiß Meel in gutem Butter mit etlich Blättlein Speck herüber: gieß daran ein wenig Eßig mit Fleischbrühe / und laß auf der Glut gemach sieden; unterdessen ziehe die Haut von der Brust herab / ingleichem schneid das Brust-Fleisch mit einem guten Messer zu lauter dünnen Flecklein / klopffe sie ein wenig / und fülle sie mit anderem guten Gehäck; rolle sie über einander / und laß zugleich mit denen andern Stucken dämpffen / oder brate die Satülle, oder die Vögel an dem Spiß / und regalier im Anrichten dise Speiß darmit.

N°. 15. Gans in halb Eßig und halb Wasser / mit viel grob-geschnittenen Zwibel / oder mit Gewürtz und Petersil.

Es wird die Gans zerstuckt / in ein Rein / oder Casserol gelegt / mit grob-gestossenen Pfeffer / viel groß-geschnittenen Zwibel / gantzen Nägelein / wenig Rosmarin / Lorbeer / und Muscatnuß / laß mit einander kurtz einsieden / und daß es recht im Saltz wird; wann es fertig / so lege die Stücker in die Schüssel / und seihe die Brühe (so es beliebt) etwas gelb / mit einer gebähten Schnitten / oder auch gleich also klar durch ein Haar-Sieblein getrieben / darüber; Auf dise Weiß macht mans auch ohne Eßig / mit lauter Pfeffer und Petersil-Wurtzeln / und auf die Letzt mischet man auch solches / oder anders klein-gehacktes Kräutlein darein; Regaliers mit in Taig gebachnen Bertram / und grün-gebachnen Salbey / oder Brunnkreß.

N°. 16. Gans eingemacht / die Brust und Büglein angelegter / und mit gegeben / oder die Gans also gantzer angelegter und in einer Brühe.

Nimm eine Gans / die nicht gar zu alt ist / die gantze Brust / sammt denen zweyen Bugen herab / schneid das Fleisch von der Brust und von denen Büglein sauber herab auf ein Hack-Brett / hacke selbiges mit genugsamen gutem Speck / oder anderer guten Rindsfeisten / hacke darunter wohl Zwibel / und Knoblauch / mit anderen wohl-riechenden Kräutern / und gutem Gewürtz / auch Eyer / mit wenig Milchram und Saltz / und so es beliebt / auch wenig geweichte Semmel; wann alles klein / und wohl unter einander gehackt ist / so schlage es wieder an die Brust / und an die Büglein in voriger Gestalt / bestreiche es mit abgeschlagenen Eyern / bestreue es mit geriebener Semmel / und bachs im Ofen; die andere Stuck von der Gans werden eingemacht / und in dem Anrichten die angelegte Stuck dar-

darauf gelegt; die Gans kan auch also gantzer/wie jetzt beschrieben/ angelegt und zugericht werden; regaliers mit im Ofen gebachenen Polpöden / und Regal-Kräpfflein / oder Brüßlein.

N° 17. Gans zerlegt / mit Sardellen angemacht.

Zerlege die Gans in feine Stuck/lege darzu einen Zwibel mit Nägelein besteckt / Pfeffer / Imber und Muscatnuß / mit gar wenig Saltz / mach mit einem Stücklein Speck und Butter / ein braun Meel / und wann das Meel schöne Farb hat/so wirff zugleich die zugerichte Gans in die Pfann/ schwings etlichmal herüber / gieß daran Fleischbrühe / mit Wasser und Eßig / oder Wein / laß zugedeckt nach Nothdurfft mit gutem Gewürtz und ausgelößten Sardellen / gemach / und etwas kurtz einsieden / gibe Achtung / daß es nicht anbrennt / oder versaltzen wird / so ist es fertig und gut.

N° 18. Gans zerlegter mit purem Speck / und Fetten gedämpfft / auf Köhl / oder Kraut.

Es wird die Gans zerstuckt / gesaltzen / gewürtzt in puren Speck / oder Fetten / mit Zwibel und Knoblauch herüber geschwungen / und mit etlich Tropffen Eßig zugedeckt / im Ofen / oder Glut gedämpfft; wanns fertig / mach das Kraut/ oder Köhl mit derselben Feisten / und lege die Gans darauf.

NB. Auf dergleichen Weiß / gibt mans auch in denen Linsen mit wenig Dardoffeln / oder andern guten Oel / und Rosmarin / oder Knoblauch geschmack.

N° 19. Gans/ anderst braun / auf Reiß oder Linsen.

Mache aus der Brust ein gehackte Wurst in die selbige Haut/ von der Brust / wie eine Bratwurst / oder so groß / als ein anderer Därm wird / aus denen übrigen Stucken mach

mach ein braunes jus, mit Zusatz eines mageren Rind- oder Kalbfleisch; wann alles fertig / so mache mit dem jus den Reiß / oder Linsen; lege die andere Stuck darauf / und regaliers mit der Wurst / oder auch mit Schwammen und gebachenen Kräutlein.

No. 20. Gans gut in Mandel- oder Aepffel-Geschärb.

Zerlege die Gans / legs in ein Geschirr / gewürtze sie mit Pfeffer / Imber / Muscatnuß und Zimmet / gieß daran wenig Wein / oder Eßig / mit Fleischbrühe und Zucker / mache es ein wenig dick mit weiß Eingebrennt / oder klar-geriebenen Semel-Brosen / gilbs ein wenig / wirff abgezogene Mandel / mit groß und kleinen Rosinen mit Lemoni-Schelffen darein / laß darmit aufsieden.

NB. Also macht mans auch mit gelber durchgetriebner süsser Aepffel und Zwibel-Brühe von Eßig und Zucker-Piquant.

No. 21. Gans-Büglein in braunen Ruben.

Melbe die Bügel ein / bache sie gleich wie die Fisch / aber nicht versaltzen; wanns schön liechtbraun gebachen seyn / so legs in die auch abgebräunte / und also zubereite Ruben; machs süß mit gar wenig Zucker / und laß mit einander genug kochen / richt die Ruben an / und lege die Büglein darauf.

No. 22. Gans Stuckweiß frisch gesotten / in Kreen.

Die Gans wird zerstückt zugesetzt und gesotten / sammt einem Zwibel mit Nägelein besteckt / wie das Rindfleisch wohl verfäumt / und kurtz eingesotten; In der Brühe / mache den am Ribeisen geriebenen Kreen mit klar-geriebenen Semmel-Brosen / Butter und wenig Pfeffer fertig / lege die Stücker in die Schüssel / und den Kreen darüber.

No. 23. Gans gebratner in Mandel-Kreen mit süssem Ram.

DJe Gans gebratner / mit gebratenen Castanien/ und geschelten Birn in hohlen Leib gefüllt / ist auch gut in Mandel-Kreen / mit süssen Ram / geriebener Semmel/ Zucker / und wenig Zimmet.

No. 24. Gans / mit Salbey / Rosmarin / oder Satterey gespickt.

NJmm ein mürbe Gans / spicke sie mit Salbey / Rosmarin / oder Satterey und Knoblauch / und vergisse nicht/ wo es vonnöthen das Saltz / und brats in dem Safft; so werden sie gut und geschmack; absonderlich / wann sie mit sauren Ram begossen wird.

No. 25. Gans-Leber zu braten / und auf Juden-Art zu dämpffen.

DJe Gans-Leber muß man im Butter und guten ungesaltzenen Speck/ oder im Butter allein mit klein-gehackten Zwibeln und wohl-riechenden Kräutlein/ Pfeffer/ Muscatnuß eingerichter in ein Reinlein/ und zugedeckter/ oder wohlvermachter dämpffen lassen; und bey dem Anrichten mit Saltz sprengen / auch etlich Tropffen Lemoni-Safft darüber geben / ist köstlich und wohlgeschmack.

No. 26. Die Gans geselchter.

HAlbiere die Gans / und reibe sie mit gestossenen Wachholder- oder Kronabet-Beer / und zerdruckten Knoblauch/ unter das Saltz vermischter/ wohl ein/ räuchere solche in keiner gähen Hitz; sie seynd hernach gesottner gut / in die Ollia/ Köhl / süsse Ruben / sauer Kraut; Item in die Gersten / Linsen und durchgetriebene Erbsen.

No. 27. Gans/ zerstuckter und gebräunter / in einer Ragu mit Maurachen / oder Schwämmlein.

Erstucke die Gans/ melbe sie ein/ und röst's in Speck und Butter / oder bachs aus heissem Schmaltz / laß mit wenig Wein / gut Gewürtz und Fleischbrühe sieden; dann nimm auch gute Schwammen / oder Maurachen / wann sie gesäubert und geweicht / so röste sie mit klein- gehackten Zwibeln/und braunem Meel in Butter/Gewürtz / und laß mit der Gans gar sieden / und richts also an; also auch die Schwämmlein.

No. 28. Gans-Knödlein / von der Brust.

Nimm das Fleisch von einer rohen und guten Gans-Brust/ die nicht gar alt ist / hacke selbige mit gutem Gewürtz / Speck / oder Niernfetten / Zwibel und Petersil / auch Semmel / Eyer und Ram / auch Saltz / wann alles klein gehackt / so mache kleine Knödlein daraus / wie man die Capaun- und Hüner- Knödlein macht / und schlage sie in ein siedige Suppen / oder bräune sie aus Schmaltz / und laß in der Fleischbrühe sieden / oder gibs in süsser Wein- Brühe.

No. 29. Gans-Flügel/ sammt den Kragen / Leber und Magen / auch die Füß / sonst die junge Gans genannt.

Nimm den Halß / Magen / Füß und Flügel / auch die Leber von der Gans; schneide sie zu feinen Stücken / laß im Saltzwasser ein wenig anlauffen / abgesäumt und abgekühlt; dann legs in ein Rein / oder Casserol / mit zimlich viel klein- gehackten Zwibeln/Eßig und Fleischbrühe / schön gelb eingebrennt / gewürtzt mit Pfeffer / Imber / Rosmarin und Muscatnuß / laß mit einander zimlich einsieden; wanns fertig / so gibs mit seiner Brühe / und dises kan auf unterschiedliche Manier geschehen; hast du mehr dergleichen Leber/ so schneids/ und röst's im Butter / und regaliers damit.

No. 30. Gäns-Bratwürst.

DJe rohe Brust von der Gans mit wohl gutem Speck gehackt / mit zugehörigem Saltz und Gewürtz / und in die Därm gefüllt/ gibt gute Bratwürst/ so gar wohlgeschmack / wie andere dergleichen zu braten.

No. 31. Gans zerstuckter / gleich denen Fischen ausgebräunt in süsser Brühe.

DJe Gans wird zerstuckter / gesaltzen und eingemelbt / aus heissem Schmaltz / wie die Fisch gebachen/ gibs mit Gewürtz / Zucker / in guter durchgetriebener Weichsel-Brühe / verseihe es mit schwartzem Brod/ oder braunem eingebrennten Meel / so ist es gut.

No. 32. Gans-Leber zu Knödlein / Strützlein / und aufgegangener Leber gar gut zu gebrauchen.

HAcke die Leber mit Rinds-Feisten / wohlriechenden Kräutlein / Gewürtz / Eyer / Saltz / Semmel / und wenig süssen Ram; mache daraus / was beliebt / entweder Knödlein/ Strützlein/ Netzlein/ oder andere Leberwürst in die Därm/ &c. Wann du aber ein aufgegangene Leber/ oder Leber-Schöttlein wilst machen / so mische schwartze Wein-Beerlein darunter/ auch zu Zeiten frische Pinioli, dise Leber ist sonderlich von einem guten Geschmack.

)o(

Das Sechste Capitel.

Von denen einheimischen Aenten/ Wild-Aenten und Pfauen.

Bestehend in 24. Veränderungen/ oder Speisen.

Wiewohl die einheimische Aenten / auf alle Weiß der vorbeschriebenen Gans / gantz gleich können zugericht werden / so sind doch die Aenten am Fleisch und Geschmack etwas subtiler/ und auf grosser Herren Tafel / zu öffterer Veränderung tauglicher; wie hier kurtz zu vernehmen.

No. 1. Aenten gut zu braten.

AEnten / wann sie gut / auch sauber gebutzt und ausgenommen / so werden sie eingesaltzen/ und mit / oder ohne Köpff und Füß gleich wie ein Capaun gespält / angesteckt / und im Safft gebraten.

No. 2. Aenten / gepaitzt und gespickt zu braten.

WAnn die Aenten auf eine vornehme Tafel gehören/ so wird der Kopff/die Flügel und Füß darvon geschnitten/und läßt man sie in siedigem Eßig ein wenig anlauffen/ auch/ so es beliebt / ein Zeitlang in guter Paitz liegen; so dann mit gutem Speck fein schön gespickt/und in schöner Farb gebraten/man kans vor der Paitz einsaltzen/und wann die Aenten mager/so solle man mit einem langen Messer das Brustfleisch untergreiffen/und mit einem Bratwürst-Gehäck/oder anderen wohl fetten Brät ausfüllen und schoppen / und hernach darauf spicken und braten.

No. 3. Aenten gefüllter zu braten.

DIse werden mit gebachnen Birn / oder Quitten / gebratnen Castanien / klein- und gerösten Weinbeerlein / und abgezogenen Mandeln / Zimmet / Nägelein und Zucker

den hohlen Leib gefüllt / gleich wie die Gäns / und vermacht/ und also mit Butter in dem Safft gebraten ; sie können auch also gedämpfft werden / mit Wein / oder Eßig und Fleischbrühe ; Es kan auch dise Brühe mit Mandeln / oder Pinioli und Rosinen / klein / oder groß / über die gebratne / oder gedämpffte Aenten gelber gegeben ; auch mit Lemoni und grüner Kräutlein zu Zeiten regaliert werden.

No. 4. Aenten/ in die Pasteten.

IN den mürben Pasteten seynd auch die Aenten kalt- und warmer gut; wie bey der Bacherey schon angezeigt.

No. 5. Aenten gedämpffter/ wie in einer Pasteten.

RIchte die aus Schmaltz / oder Butter und Speck geröste Aenten/ in ein Rein/ oder verschlossenes Casserol/ mit Butter Speck/ Lorbeer-Blättlein/ wohl-riechenden Kräutlein/ mit guten Schwammen / oder Dardoffeln / oder mit Lemoni/ Rosmarin / mit Wein / oder Eßig / mit gebähten Brod-Rinden / oder aus geröster Semmel und nothwendigem Gewürtz/ Saltz / oder Sardellen / laß also dämpffen im Ofen / oder auf einer steten Glut / so werden sie gut und wohlgeschmack / vor dem Anrichten aber treibe die Brühe durch / und laß wieder aufkochen / hernach gibs über die angerichte Aenten / aber nicht zu fett.

No. 6. Aenten Allastuffada.

DJe Aenten werden gestutzt / gesaltzen / mit Kräutlein und gewürtztem grossen Speck durchgezogen / eingemelbt/ mit wohl Zwibel im Butter und Speck geröst; hier können kälberne Schnitzlein / das abgehackte von der Aenten / Lorbeer-Blättlein / Lemoni / oder Knoffel / Maurachen und gute Schwämmlein mitgeröst / mit Wein / oder Eßig und Fleisch-

Brühe kurtz eingesotten / oder gedämpfft / die Feisten abgenommen / und wanns vonnöthen / die Brühe durchgetrieben / und angericht werden.

No. 7. Aenten gebraten / oder gedämpffter / in einer Pohlnischen Aepffel- und Zwibel-Brühe.

WAnn die Aenten gebraten / oder gedämpfft seynd ; so nimm geschelte Aepffel und Zwibel / schneide sie klein / röste sie mit ein wenig weiß Meel im Butter / gieß gute Brühe mit Wein / oder Wein-Eßig / auch Zucker und Zimmet darein / machs gut und treibs durch / gilbs ein wenig / und gibs über die Aenten.

No. 8. Aenten gebraten / mit süsser Soß / auf Frantzösisch.

ES werden die Aenten gespickter / oder ungespickter im Safft gebraten ; die Soß darüber wird also gemacht : Nimm klaren Wein-Eßig / und Wein in ein Rein / oder verzinntes Casserol / lege darein ein groß Stuck Zucker / einen geschelten Zwibel zu Stucken geschnitten / zwey Lemoni-Blättlein / 6. gantze Nägelein / gantzen Zimmet / und gantze Muscatblühe ; laß dises so lang mit einander kochen / biß die Soß von dem Zucker anfangt ein wenig dicklecht zu werden ; dann richt die Aenten an / und seihe die Soß darüber.

No. 9. Aenten eingemachter / in gelber Pomerantzen-Brühe.

NImm sauber gebutzte Aenten / schneide den Halß / sammt Kopff / Flügel und Füß darvon / laß die Aenten gantz / das ander aber schneide zu Stücklein / und legs sammt dem Magen wieder darzu / laß im Saltzwasser ein wenig anlauffen / legs in ein Rein / oder Casserol / mit wenig weissen Wein / und Fleischbrühe / mit wenig geweichter Semmel / oder weiß einge-

brennt / auch gantzen Zimmet / Pfeffer / Imber und Muscatblühe / auch einen zerschnittenen Zwibel / und Portugeser / Pomerantzen / laß mit einander genug und recht einsieden / wanns fertig / so richt die Aenten in die Schüssel / treib die Brühe durch das Haar-Sieblein / machs recht im Eßig und Zucker / auch ein wenig Saffran / gibs über die Aenten.

No. 10. Aenten braun gedämpfft / in Ruben / Linsen / oder Reiß.

AEnten mit Speck und Butter braun gedämpfft / oder in Safft gebraten; seynd gut in Linsen / Reiß und in braunen Ruben / wie bey denen Fleisch-Suppen an seinem Ort zu sehen.

No. 11. Aenten in Köhl / mit Castanien.

DJe Aenten werden in Speck und Butter gebräunt / mit einem gespickten Zwibel mit Nägelein / ist gut mit gebratenen Bratwürsten und Castanien / auf einem / mit zertruckten Knoblauch gekochten / und wohlgemachten Köhl.

No. 12. Aenten in einer Nägelein-Brühe.

ZErstucke die sauber-gebutzte und ausgenommene Aenten / melbe die Stücklein / und bachs aus heissem Schmaltz / und mach ein saure Nägelein-Brühe darüber.

No. 13. Aenten in süsser Weichsel-Citronen- oder Weinbeer-Brühe.

DJe Aenten werden auf erstbemeldte Weiß aus Schmaltz gebachen / und wird mit disem erst-benennten Safft / und Früchten mit Wein / Zucker und Zimmet / Brenn-Meel / oder Semmel-Brosen eine gute Brühe gemacht.

N°. 14. Aenten eingemacht/mit unzeitigen Agres/Stachel-Beer und Wein-Trauben.

NImm sauber-gebutzte Aenten / so schon sauber ausgenommen / zerstucke solche / rösts mit Meel und gespickten Zwibel im Butter / mit nothwendigem Gewürtz und Saltz / gieß Fleischbrühe daran / laß kurtz einkochen; zuletzt lege die unzeitige Agres / oder Weintrauben / mit Lemoni-Schelffen darzu / gilbs / und gibs mit dergleichen Safft.

N°. 15. Aenten eingemacht / mit Wein und Sardellen.

NImm eine gebratene Aenten / bache / oder dämpffe dieselbe gantzer / oder transchierter; laß mit Wein / Fleischbrühe / oder Wasser aufkochen / brenns mit Meel / oder Semmel-Bröslein gelb ein / nimm zerhackte Sardellen / gespickten Zwibel / mit Lemoni-Schelffen / nothwendigem Gewürtz / mit Butter und Speck-Schnitzlein / laß damit genug sieden / so ist es fertig.

N°. 16. Aenten / halb / oder gantz gebraten / mit Lemoni in süsser gelber Capry-Brühe gedämpfft.

DJe Capry werden mit klar-geriebenen Semmel-Brosen im Butter geröst / und mit Fleischbrühe / wenig Eßig / Zucker / und gut Gewürtz fertig gemacht; lege die halb-gebratene Aenten darein / laß an die statt kochen / und richts an / ein wenig gelb / und nicht zu dick.

N°. 17. Aenten in gelber Zwibel-Brühe.

NImm saubere Aenten / mach Stücker daraus / überbrühe es ein wenig / legs in ein Rein / oder Casserol / mit einem gantzen Zwibel mit Näglein besteckt / gewürtz mit Pfeffer / Imber und Muscatnuß / oder Blühe / gieß Fleisch-

Fleischbrühe mit wenig Wein / oder Eßig daran; brenns mit viel klein- gehackten Zwibel schön gelb ein/ und laß kurtz einsieden; richts an / und regaliers mit gebachnen Füssen.

N°. 18. Aenten zerstückt / gelb eingemacht / mit Dardoffeln / ausgelößten Austern und Müschelein.

DJe Aenten werden zerstuckt/ein wenig eingebrennt/und in rechter gelber Zwibel- oder Lemoni-Brühe gemacht; wans bald fertig / so nimm etlich in Blättlein geschnittne Dardoffeln / ausgelößte Austern / oder Müschelein / wirffs mit wenig frischem Butter zu denen Aenten in die siedige Fleisch-Brühe / laß noch etliche Sud herüber thun / und gibs mit kurtzer Brühe: regaliers mit gebachenen Paffößen / und gerösten grünen Kräutlein.

N°. 19. Aenten/ halb gebraten/ gantzer in Müschlein.

DJe Aenten werden ein wenig gesaltzen / und etwas schnell halb gebraten; dann legs in ein Casserol/ mit der durchgesiehenen Brühe aus der Bratpfann / gieß noch Wein und Fleischbrühe zu / und laß zugedeckter dämpffen; unterdessen wasche die Müschelein schnell mit Wasser / und gib acht / daß kein Mües / oder anderes unsauberes daran hängt / und klaube sie; dann wasche sie wieder mit Wein und Wasser / aber dises Wasser wird aufgehebt / und hernach wieder durch ein Tuch / oder Haar-Sieblein an die Müschelein gesiehen / so bleibt der Sand und anders zuruck; dann nimm zerdruckten Knoblauch / klein- gehackten Zwibel und Petersil-Kräutlein / röste ein wenig Meel im Butter und Dardoffel- oder andederen guten Oel / sammt dem Zwibel und Knoblauch / und wirff die Müschelein gantzer / sammt den Petersil-Kräutlein auch hinein / gieß wenig Wein mit Fleischbrühe und wenig Butter daran / wanns fertig und zugedeckt eine Weil gesotten / so

schwings

schwings etlichmal herüber / und schütts mit sammt der wohlgewürtzten Brühe / über die angerichte Aenten / und gibs auf den Tisch.

No. 20. Aenten / in Petersil / wie die Hünlein.

Die Aenten werden zerstuckt / ein wenig / (aber nicht viel) überbrennt; legs in ein Rein / oder Casserol / mit zimlich viel gebutzten / und in feine Stücklein geschnittene Petersil-Wurtzeln / gieß Fleischbrühe mit wenig Wasser daran / gewürtz auch mit wenig Pfeffer / Imber / Muscatnuß / auch mit wenig Butter und weiß Meel / oder Semel-Brosen eingebrennt und zugemacht / gesotten / auf die Letzt klein-geschnittenes Petersil-Kräutlein darzu geworffen / noch ein wenig gesotten und angericht.

No. 21. Aenten in einer Fricasse.

Erstucke die Aenten in feine Stücker / röste solche mit einem mit Nägelein besteckten gantzen Zwibel / mit wenig Meel / Lemoni-Schelffen / und nothwendigem Gewürtz / und saltz im Butter / gieß Fleischbrühe mit wenig Wein / oder Eßig daran / laß an die statt kochen; unterdessen schlage etliche Eyerdotter in ein Häfelein / mit einem Stück Butter und Lemoni-Safft versehen; hacke auch Petersil-Kräutlein klein / und zuvor du die Brühe mit den Eyerdottern abspritlest / oder fricaslierst / so wirff dises Kräutlein in die Brühe zu der Aenten / und laß gantz kurtz aufsieden; Hernach mache es mit den Eyerdottern fertig und gibs.

No. 22. Aenten / in der Wachholder- oder Kronabet-Brühe.

Die Aenten seynd auch gedämpffter gut / mit geriebnem Brod / in gelber / saurer Wachholder- oder Kronabet-Brühe / wann solche gestossen / und mit Gewürtz und Eßig / und

der gedämpfften Brühe durchgetrieben werden; siehe aber/ daß die Brühe nicht zu fett gemacht wird/ mit 2. Lorbeer-Blätter/ und nimm nicht zu viel/ so machen sie einen guten Geschmack/ und wird die Brühe nicht häutig.

No. 23. Aenten in süsser Citronen-Brühe.

Die Aenten werden zerlegt/ ein wenig gesaltzen/ eingemelbt/ und den Fischen gleich schön gelb aus heissem Schmaltz gebachen; hast etwann auch Knödlein/ oder Strützlein/ von Fäsch/ oder Knödlein-Taig/ kanst sie mitbachen/ und darzu legen/ mach die Brühe darüber/ mit wenig Zucker/ Zimmet/ Pfeffer und Imber/ eingemachten Citronen/ Pinioli und Lemoni-Schelffen/ und so es beliebt/ auch Datteln/ oder Weinbeer/ Fleischbrühe und Wein.

NB. Die Wild-Aenten betreffend/ ist bey denen Suppen schon wohl was gemeldt worden; Im übrigen werden sie gespickt/ gebraten/ und andern einheimischen Aenten gleich in die Pasteten/ auch absonderlich in Ragu/ braun- und schwartzer Brühe zugericht.

No. 24. Von einem Pfauen seynd vielerley Speisen zu machen/ und gleich dem Indian zu verkochen.

Erstlich/ kösten sie warm abgebraten/ mit einer Sardellen-Austern- oder Müschel-Soß/ Dardoffel- oder in einer süssen/ oder andern Soß/ oder pohlnischen Aepffel- und Zwibel-Brühe warmer/ oder auch kalter gut gegeben werden; absonderlich/ wann sie jung und gut seynd; werden sie wie ein Capaun gebraten/ und sonstin allweg verkocht.

Andertens/ ungepaitzter in die Pasteten/ warm und kalter/ mit aufgestecktem Schweiff. Drittens/ abgebratner und kalter/ in einer Gallert/ oder klaren Sultz/ ꝛc. zugericht.

Das Siebende Capitel.

Von dem Feder-Wildprät; als: Adler/Strauß/ Trapp/ Auer-Hahnen mit seiner Pram-Hennen / Schild- und Spill-Hahn und Hennen / Fasan / Hasel- und Reb-Hünlein / Schnepffen / Nußheher / Baum-Häckel / und Grün-Spechten / Kronabet-Vögel / Droschel / Ambsel/ Wachtel/ Lerchen/ Fünnel / Kern-Beisser/ mit allen kleinen Vögeln insgesammt.

Bestehend in 66. Veränderungen der Speisen.

No. 1. Adler zu braten/ und mit dem aufgesteckten Kopff/ und Flügeln anzurichten.

WAnn der Adler an dem Leib / biß an den Halß / Flügel und Schweiff / (welche sammt dem Kopff gantzer her- ab gehauen und aufgehebt werden) gerupfft / gesengt/ ausgenommen / und gesäubert ist; dann kan er gepaitzt- oder ungepaitzter gesaltzen / gespickt und gebraten werden; und so- dann kan man die Flügel/ sammt den Kopff und Schweiff wie- der darauf stecken/ mit andern gebratnen Geflügel wohl rega- lieren/ mit Lemoni und Pomerantzen zieren und auftragen.

No. 2. Adler / in die Pasteten/ mit aufgestecktem Kopff und Flügeln.

ES kan auch der Adler in die Pasteten (wie bey der Bache- rey vom Feder- Wildprät beschrieben) zugericht / und gleich dem Auerhahn gemacht und gebachen / der Kopff/ Flügel und Schweiff darauf gesteckt / und aufgetragen werden.

No. 3 Adler/ gleich einem Beuf à la Mode gedämpfft/ und warm oder kalter gegeben.

ES wird der Adler / gleich wie in eine Pasteten/ zugerichtet/ mit gewürtztem Speck durchzogen/ in ein Geschirr mit Speck/ oder frischem Butter/ sammt aller Zugehör wohl mit Taig vermacht/ im Ofen gedämpfft/ und mit gleicher Brühe gegeben; oder kalter mit Lemoni und grünen Kräutlein regaliert.

No. 4. Wann der Adler auf der Brust zerschossen / wie er in gelber Brühe einzumachen.

WAnn der Adler auf der Brust zerschossen/ wird er sauber ausgebutzt/ in Stucken zerhackt/ und mit Wein und Fleischbrühe in Zwibel/ oder Lemoni mit gutem Gewürtz versehen/ schön gelb eingebrennt/ und also zugedeckt/ gedämpfft.

No. 5. Adler eingemachter/ in einer Weichsel- Weinbeer- Mandel- Rübeßel- oder brauner Nägelein- oder Wachholder- Brühe zu geben.

AUf dise erst- beschriebene Weiß ist er auch gut/ in einer Weichsel- Pfeffer- oder in gelber süssen Zungen- Brühe/ mit Lemoni/ Mandeln und Wein- Beerlein; Item in brauner Näglein- Brühe/ oder gleich in einer sauren Wachholder- Brühe.

No. 6. Adler/ gantzer gedämpfft/ oder Alladoba gesotten/ kalt/ oder warm zu geben.

DEr Adler kan auch/ auf obige Weiß gut und gantzer gedämpfft/ rc. oder Alladoba gesotten; warm in seiner eigenen Brühe/ oder kalter in einer sauren Sultz gegeben werden/ warmer kan er mit Netzleins- Würsten und ausgeba-

gebachenen grünen Bertram und Salbey regaliert werden / kalter / mit Lorbeer-Blätter und Rosmarin besteckt / mit Lemoni-Kräutlein bestreut / und mit ausgelößten Margaranten-Kern der Schüssel-Nanfft geziert werden.

No. 7. Strauß zu braten / oder sonst zu verkochen.

DEr Strauß ist zwar bey uns zu Saltzburg ein rare Speiß; doch ist bey der Profession bekañt / daß er gut / und an Geschmack besser dann Kalbfleisch seye / und wer einen zu kochen bekommt / der kan ihn gantzer braten; ist er alt / so kan man ihn spicken und paitzen; ist er an der Brust mager / kan man solchen zwischen Brust und Fleisch mit einem wohl-fetten Bratwürst-Gehäck / guten Speck und Butter / dessen nicht wenig / wie auch mit wohlriechenden Kräutern und Gewürtz / auch gebührendem Saltz / alles zusammen klein geschnittner / einfüllen / oder sonst / weilen er groß / allweg / wie das Kalbfleisch / oder / wann er gar alt / dem Schaaf- oder Schöpsen-Fleisch gleich verkochen. Ich habe selbst nur einen / von Malta kommend / lebendig an unserm Hof gesehen / er war in der Höhe / wie ein junges Fülle / und auch schier so schwer / und langte mit dem Kopff über einen Mann hinaus.

No. 8. Trapp-Vogel.

DIser kan verkocht werden / wie der Adler / gebraten / in die Pasteten / oder kalter Alladoba, ꝛc.

No. 9. Schwanen-Vogel.

WAnn man einen Schwan verkochen will / so haut man ihm anfangs den Halß / sammt dem Kopff / die Flügel / und den Schweiff gantzer / sammt den schönen Federn herab / rupffet den Leib / und zieht ihm die schwartze und grobe Haut ab; dann wird er ausgenommen / gepaitzt / gespickt und gebra-

ten/ oder in eine Pasteten kalt/ oder warmer mit aufgestecktem Kopff/ Flügel und Schweiff aufgetragen: Er wird auch sonst in allweg der Gans gleich verkocht/ sauer und süß eingemacht.

No. 10. Auerhahn / Pram-Henn / Spill- oder Schild-Hahn mit ihren Hennen ; können alle auf dise Art und Manier verkocht werden ; der Auerhahn zum braten.

DEr Auerhahn/ wann er nicht zu alt/ wird biß an den Kopff gerupfft/ gesengt/ gespält/ dann auch gesaltzen/ gepaitzt/ gespickt und gebraten: mit einer sauren/ oder süssen Soß versehen/ mit Lemoni/ und grünen Kräutlein regaliert/ oder auch trucken mit anderem Bratens gegeben.

No. 11. Auerhahn in die Pasteten/ warm/ oder kalter zu geben.

DEr Auerhahn ist auch gut kalt und warm/ in die Pasteten/ gespickter/ gesaltzen und gepaitzter/ oder auch ungepaitzter/ mit Schuncken/ oder geselchten Zungen/ mit kälbernen Fäsch/ oder Gehäck/ oder mit Bratwürst-Gehäck/ &c. wie auch alldort/ bey dem Feder-Wildprät (wie man dasselbig in die Pasteten zurichten solle) in dem Bacherey-Buch angezeigt ist worden.

No. 12. Auerhahn/ braun gedämpfft/ wie ein braunes jus mit Kälber-Schnitzlein.

ES wird der Auerhahn wie ein braunes jus zerstuckt/ frisch geklopfft/ gewürtzt/ gespickt/ oder auch ungespickt/ eingemelbt/ und mit kälbernen Brät-Schnitzlein/ gleich wie das braune jus, mit gutem Butter/ in Speck/ Zwibel/ und gutem Gewürtz/ jedoch nicht zu starck gebräunt und gedämpfft/ und muß mans mit wenig Wein und Fleischbrühe zugedeckter genug sieden lassen.

No. 13. Auerhahn zerstuckter in die Pasteten / oder in einem verschlossenen Casserol zu dämpffen.

DEr Auerhahn wird zerstuckt / geklopfft / mit gutem kälbern Bratwürst-Gehäck / oder Fäsch / gibt eine gute Füll in die Pasteten / oder mit wohl Speck / Buter / Gewürtz / Kräuter / oder andern guten Schwämmen / in ein verschlossenes Casserol eingericht / und also kochen lassen.

No. 14. Auerhahn braun auf Linsen / oder Zißer-Erbsen zu geben.

UBerbrate den Auerhahn mit gäher Hitz / daß er eine schöne Farb überkommt / oder laß ihn im Speck und Butter bräunen / / wie das jus; die Linsen / oder die Zißer-Erbsen mit Zwibel und Meel braun einbrennen; gewürtz es mit wohlriechenden Kräutern; dann wird die Brühe von disem Auerhahn / sammt der Fetten durchgetrieben; und muß mans in disen Linsen / oder Zißer-Erbsen / genug verkochen lassen / und im Anrichten wird der Auerhahn darauf gelegt / ein Raiff von Butter-Taig gemacht / oder sonst mit aus Taig ausgebachenen Regalen und mit ausgerösten grünen Kräutlein geziert.

No. 15. Auerhahn zerstuckter / in einen Ragu / mit Brüßlein / Kälber-Euterlein / Dardoffel / oder Schwammen.

SPicke den Auerhahn sauber auf der Brust / saltze und brate disen / oder hast du schon einen überbliebenen gebratenen Auerhahn / so laß die Brust gantz / das übrige transchiere in saubere Stücker / richts mit Butter / wenig Semmel-Brosen / Gewürtz / Lemoni-Safft und Schelffen / auch etwas Fleischbrühe / in die Schüssel / und so es beliebt / die Brust gantzer / decks zu / und laß kurtz aufkochen; unterdessen richt ein gutes Ragu / von Brüßlein / Kälber-Euterlein / Dar-

Dardoffel / oder andern guten Schwammen / mit wenig Wein/ Fleischbrühe / Gewürtz / Butter und geröstem Meel / gibs über den Auerhahn / so ist er zierlich und wohlgeschmack; regaliers mit aus Taig gebachenen/ frischen/ und auch gesottenen geselchten Ochsen-Zungen/ und grün ausgebachenen Brunnkreß/ oder Selleri-Kräutlein / oder mit aufgeschnittener Beuf à la Mode, überzwerch zu Scheiben / oder geselchten Zerwelade-Würsten / auf solche Weiß geschnitten / und mit disen Kräutlein untertheilt.

No. 16. Auerhahn gedämpffter / in brauner Nägelein-Brühe.

DEr Auerhahn wird gantzer geklopfft / mit gewürtztem Speck durchzogen; dann mit Speck und Butter/ wenig Wein und Fleischbrühe / oder an statt des Weins / mit wenig Eßig und gutem Gewürtz gedämpfft/ mit braunem Meel/ oder schwartz-geriebenem / und mit kleinen Zwibeln / geröstem Brod in guter Nägelein-Brühe gedämpfft/ und an die statt gekocht / und vor dem Anrichten die Brühe durchgetrieben / und muß mans wieder darmit lassen aufkochen.

NB. Der Lorbeer-Blätter/ Rosmarin/ Lemoni-Schelffen/ oder der Satterey solle hier nicht vergessen werden.

No. 17. Auerhahn in einer Weichsel-Brühe / mit schwartz-geriebenem Brod / Wein / Zucker und Zimmet.

RIchte den Auerhahn auf erst beschriebene Weiß zum dämpfen mit dem Weichsel-Safft / Wein/ Zucker/ Zimmet/ &c. und schwartz geriebenem Brod/ so ist es gut.

N°. 18. Auerhahn in einer Wachholder- oder Kronabet-Brühe.

ES wird der Auerhahn auf obige Weiß gedämpfft / ist auch gut und wohlgeschmack mit gestossenen und durchgetriebenen Wachholder- oder Kronabet-Beeren/gelb oder braun.

N°. 19. Auerhahn gebratner zum Picädlein- Gehäck oder Eingeschnittnen.

VOn einem gebratnen Auerhahn wird die Brust zum Gehäck geschnitten/und muß mans mit Lemoni-Schelffen / Pinioli, schwartzen Weinbeer/ und Wein/ mit Semel-Brosen/Gewürtz/Butter und weniger Fleischbrühe und Lemoni-Safft / in der Schüssel lassen aufsieden; das Gerippe wird mit den Flügeln und Schlegeln in Stucker zertheilt/ damit dises Gehäck regaliert mit gebachenen Regalen; ist gleich fertig/gibs warmer zur Tafel; schneidest du aber die Brust würfflich / so mische Pinioli und Capry darunter/und laß die schwartzen Weinbeerlein aus; machest du aber ein Eingeschnittnes daraus/ so mische geschnittne Mandel / Rosinen und Wein darunter / oder du kanst es auf gebähte Schnitten aufrichten / an statt der Semmel-Bröslein / und auch mit wohl-riechenden Kräutlein/ oder Dardoffeln / und allweg frischen Butter / auch mit Eßig / Zwibel und Sardellen warm / oder mit Oel kalter geben; auch zierlich mit geselchten Zungen und aufgeschnittenen Alladoben mit Lemoni-Schelffen und grünen Kräutlein besprengter zu regalieren.

N°. 20. Auerhahn gebratner / zu allerhand Gehäck-Füllen/ Gestoßnen/ und Schüssel-Müsern zu verkochen.

ES wird das Gehäck von der Auerhahn-Brust / mit in Ram geweichter Semmel-Mollen / Gewürtz und wohl-riechenden Kräutern / oder auch mit eingemachten süssen Sachen und Rinder-Marck vermischt/seyndgut in die Genueser-Pastet-

lein und Kräpfflein in Schmaltz zu bachen / oder in die Wändlein- Pastetlein / oder kleine Butter- Pastetlein zu füllen / oder anstatt der süssen Sachen / dises Gehäck mit Dardoffeln / oder andern guten Schwammen zu vermischen / und hier allzeit mit Lemoni und frischem Butter / dann das Gehäck ist an sich selbst drucken / also dienets in die Schüssel und Butter- Pasteten; auch wann dises Gehäck mit Pinioli und Capry / oder Wein-Beerlein / und gehörigem Gewürtz eingericht wird; kan mans sowohl auf die Schild / in die zierlichen Raiff / oder sonsten in die Bacherey verbrauchen / auch mit Eyern und Milch zu Amalletten in die Schüsseln richten / auf der Glut / oder in dem Ofen anziehen zu lassen / oder das Brät klein- geschnittner in Mörsel zerstossen / mit geweichter Semmel / und mit süssen Ram / oder Milch abzurühren / wie das Capaun- Koch; Item es ist das Gerippe und Beinwerck zum Stossen dienlich und Geschmack / mit dem nothwendigen Zusatz / n. von Mandel / Semmel und hart-gesottnen Eyerdottern.

No. 21. Die Fasanen betreffend.

Es ist der Fasan einer von den allerbesten Feder- Wildprät / oder Vögeln; und obwohlen dieselbe in allweg denen Capaunen gleich / (und alles das / was aus den Capaunen beschrieben und gemacht wird /) das kan auch von Fasanen gemacht / zugericht und verkocht werden / so ist der Fasan auch kostbarer und besser am Geschmack; also werden sie meistens zum Braten / oder in die Pasteten genommen / auch etwann vor eine Rarität / wann sie gar fett seyn / auf das Sauerkraut gelegt; dem es aber beliebt / der kans auch auf fünffzigerley Weiß verändern / und gantz auf dise Weiß und Art / wie die Capaunen beschrieben seynd.

No. 22. Haßel- und Reb-Hünlein.

DJe Haßel / oder Reb-Hünlein seynd gut gespickter / oder mit Speck überlegter im Safft zu braten; trucken mit säumigen Butter / oder einer Austern-Brühe zu geben.

No. 23. Haßel- oder Reb-Hünlein mit Austern in eine Pasteten einzuschlagen / oder also in einem Geschirr vermachter zu dämpffen.

WJe die Haßel- und Reb-Hünlein in die Pasteten sollen eingericht werden / ist schon in dem Bacherey-Buch unter denen Pasteten zu finden / werden also die ausgelößte Austern frischer / oder in Butter geröster mit wenig Semmel-Brosen darein gemischet; In dem Casserol aber werden die Haßel-Hünlein mit Speck / Butter und wenig Meel eingericht / sammt einem mit Nägelein-besteckten Zwibel geröst / mit Gewürtz / Eßig und weniger Fleischbrühe versehen / wie auch mit Austern / oder andern Zusatz verschlossner gar kochen lassen.

No. 24. Haßel- oder Reb-Hünlein zu dämpfen / mit Dardoffeln / Wein und Lemoni.

RÖste die Haßel- oder Reb-Hünlein mit wenig Meel / und mit Nägelein besteckten Zwibel in Butter / mit Blättlein-geschnittenen und zuvor gescheelten Dardoffeln / auch mit Gewürtz / Wein und weniger Fleischbrühe / Saltz und Lorbeer-Blättlein versehen / und verschlossener dämpffen lassen.

No. 25. Reb-Hünlein / oder Haßel-Hünlein in gelber Pomerantzen-Brühe.

DJse können denen obigen gleich eingericht werden / nur daß man die Dardoffel ausläßt / und ein / oder zwey Portugeser-Pomerantzen / an einem gantzen weissen

Zucker- Hut die Schelffen abreibt / und mit den gelb-gemachten Zucker zu denen Reb- oder Haßel- Hünlein / sammt dem Safft mischet / und also werden sie zum besten gedämpfft / also auch mit Lemoni.

No. 26. Reb- oder Haßel-Hünlein / in allerley Salat und grünen Sachen einzumachen.

Röste anfangs die Reb- oder Haßel- Hünlein mit Butter und Speck wohl braun / oder seyn sie abgebraten / gespickter/ oder ungespickter / so röste ein wenig Meel weiß / mit sammt einem mit Nägelein besteckten Zwibel/ lege die Reb- Hünlein mit wenig süssen Ram / oder Fleischbrühe darein / und laß mit kurtzer Brühe genug dämpffen / den Köpfflein- Salat / Andivi / Sauerampfen/ Cardti/ Spinat / oder Selleri / ꝛc. aber/ wann sie zuvor in Wasser überkocht und ausgekühlt worden/ sollen sie in einem besondern Geschirr/ extra gut zugericht / und erst bey dem Anrichten darzu gelegt werden / nicht weniger auch mit Gewürtz und mit Butter nicht zuviel kochen lassen/ sonst verliehrt das Grüne die Farb und Gestalt / und wann zum Rösten kein Meel ist genommen worden / so muß mans gleich mit einem liecht- gelben Eingebrenn versehen / die Reb- Hünlein können auch weiß hierzu gedämpfft werden.

No. 27. Haßel- oder Reb- Hünlein in unzeitigen Agres- Stachel-Beer / oder solchen Wein- Trauben.

Diese Haßel- oder Reb- Hünlein werden den vorigen gleich eingericht / nur mit disem Unterschied / daß diese Beer gleich anfangs mit gekocht / und hernach wegen der Kern kurtz vor dem Anrichten / durch ein Haar- Sieblein getrieben / und hernach etliche andere der säubersten Beerlein wider darein genommen/ und dörffen nur ein kleines Südlein thun/ alsdann werden sie zierlich angericht / daß die letzten Beerlein noch gantzer seyn/ damit man sieht/ worvon die Brühe zugericht.

No. 28. Haßel- oder Reb-Hünlein/ gebraten in brauner Nägelein-Brühe zerlegter.

Röste die zerlegte Haßel- oder Reb-Hünlein / wann sie gebraten / mit wenig Meel im Butter / und wann das Meel braun genug / so röste das Nägelein-Stupp auch mit / biß es lieblich riechet / hernach gib Wein / oder Eßig und Fleischbrühe daran / aber nicht zu viel / mit wenig Pfeffer und Lemoni-Schelffen; hast du ein braunes jus darzu / so ist es besser / regaliers mit Genueser-Kräpfflein / oder Pastetlein.

No. 29. Reb- oder Haßel-Hünlein in allerhand Gehäck/ Ragu / oder Fricassen.

Nimm frische / oder gebratene Reb- oder Haßel-Hünlein/ zerglidere sie ordentlich/ die Brust richte zum Gehäck-Pickädlein / oder blättlet-geschnitten / mit klein- geschnittenen Kräutern / Gewürtz / Lemoni / oder Rosmarin / mit einem Lorbeer-Blättlein / (welches man bey dem Anrichten wieder heraus nimmt/) mit wenig Wein / Fleischbrühe / Gewürtz/ und Semmel-Brößlein im Butter geröst / und mit den anderen Stücklein / Flügel und Schenckel / zugedeckter ein einiges Südlein lassen aufthun / so ist es fertig; Es kan auch mit klein würfflet-geschnittenen Brüßlein und Kälber-Euterlein / mit Maurachen / oder andern guten Schwammen / mit Wein und Fleischbrühe / Gewürtz / Butter / geröstem Meel / oder Semmel-Brosen/ zu einem Ragu gericht werden / und wanns gefälligkan man die Brühe bey dem Anrichten mit Eyerdottern fricassiren; regaliers mit Krebs-Schöttlein und gebräunten Netzlein / oder Leberwürstlein.

No. 30. Reb- oder Haßel-Hünlein zum Gehäck und Gestoßnen / vor die Krancke und Gesunde.

Nimm vom gebratnen Reb- oder Hasel-Hünlein die Brust darvon/ schneids mit Ochsen-Marck / oder gesottenen Euter-

Kälber-Euterlein/nur allein mit Pfeffer/frischem Butter/Lemoni-Safft und Fleischbrühe/ oder mit einem gebratnen kälbernen Niern mit seiner Fette/ oder letztlich mit rinderner Fette/ wohlriechenden Kräutlein/ Semmel-Bröslein/ Muscatblühe und wenig süssen Ram gantz klein gehackt/ mische nach Beschaffenheit der Krancken/ oder der Zeit/ Pinioli und Weinbeerlein darein/ mit weniger Fleischbrühe/ Lorbeerblüth und Butter/ laß ein Südlein aufthun/ und gibs/ hast du ein braunes jus, so ist es besser; mit wenig Lemoni-Schelffen und Safft darein/ doch alles nach Beschaffenheit des Krancken: Das Gerippe aber/stosse mit gebähten Semel-Schnitten/und gesottnen Petersil-Wurtzeln/mit Gewürtz/so es erlaubt/vor Krancke/mit Fleischbrühe wohl ausgesotten/ durch ein Tuch/ oder Haar-Sieblein getrieben/ hernach ein wenig frischen Butter darein gelegt/ ein kleines Südlein lassen aufthun/ oder nur wohl warm gegeben/ oder auf gebähte Semmel-Schnitten angericht; wer will/ der kans gilben/ oder mit einem Eyerdotter abtreiben/ und ein wenig auf einem Glütlein anziehen lassen.

NB. Ob schon dises/ was man von denen Haßel-Hünlein macht/ auch kan von denen Reb-Hünlein machen/ seynd doch die Hasel-Hünlein viel gesünder und besser am Geschmack und Substantz.

No. 31. Haßel- oder Reb-Hünlein marginiert.

Schneide sie in zwey/ oder vier Theil/ saltze und klopffe sie mit einem grossen Messerrucken/ melbe sie/ und bache sie schön Semmelfarb/richts in ein verdecktes Geschirr/ mache ein Marginäd/ mit im Oel geröstenen/ klein-geschnittenen Zwibeln/ Knoblauch/ Rosmarin/ Lorbeer-Blättlein/ Fleischbrühe und Eßig/ Gewürtz/ Lemoni-Schelffen/ und wenig Saffran/ laß ein-zwey- oder mehrmahlen aufsieden/ und gibs über diese Haßel- oder Reb-Hünlein/ und decke es zu/ darnach du es sauer haben wilst/ und gibs warmer/ oder kalter/ so seynd sie gut: Regaliers mit gebachenen/ oder frischen Kräutlein.

No. 32. Haßel- oder Reb-Hünlein / Crogut, oder gefüllt.

NJmm gebratne Haßel- oder Reb-Hünlein / Capaunen-Brust und anderes Brät / hacke solches mit übersottenem guten Speck / Kälber-Euterlein / Maurachen / Dardoffeln / kleinen Zwibeln / und andern gutem Gewürtz / wohlriechenden Kräutlein / also warmer gantz klein; machs an / mit in süssen Ram geweichten Semmel und Eyerdotter; schlag dises Brät / wieder an die Haßel- oder Reb-Hünlein-Gerippe / und aus dem Ubrigen formiere Birn / mit höltzernen Stengeln / und füllS mit würfflet-geschnittenen Brüßlein / Kälber-Euterlein und Maurachen / Gewürtz / und nöthigem Saltz / mit etlich Tropffen / Lemoni-Safft / oder mache nur Eyer / oder grosse Ballen darvon / und laß kalt werden; hernach duncke die angelegte Haßel- oder Reb-Hünlein in abgeschlagene Eyer / und bestreu sie geschwind mit gefähten Semmel-Brosen / und auch die gefüllte Birn / oder Eyer-Ballen / und bache es im Ofen / oder aus heissem Schmaltz / gibs warmer zur Tafel; regaliers mit gebachenen Kräutlein / zwischen denen halbierten gefüllten Birn / oder Eyer-Ballen.

No. 33. Haßel- oder Reb-Hünlein / anderst in Gehäck.

NJm das Brät von den gebratnen Haßel- oder Reb-Hünlein / hacke es gantz klein; dann stosse die gute abgelößte Gerippe mit wenig gebähtem Brod / oder hart-gesottenen Eyerdotter / wohl im Mörsel / seihe Fleischbrühe daran; hernach treibs durch ein Tuch / oder Haar-Sieblein; gieß dise Gulli, oder Gestossenes an das Gehäck / machs an mit frischem Butter / wenig Pfeffer / Muscatnuß / Lemoni-Schelffen / machs wohl warm / aber nicht viel siedend / und gibs vor Krancke und andere. Diß Gehäck wird auch von allerhand Geflügel und Fleisch-Werck gemacht; Allein vor die Leut in hitziger

Kranck-

Kranckheit / oder Fieber / bleibt der Wein / das Gewürtz und die Eyer aus.

NB. Aus disen allen macht man vor einen Krancken siebenerley Speisen / als ein Gestossenes / Gehäck / Schödtlein / Strützlein / Pfäutzlein / Müeslein / und Kräpfflein.

N°. 34. Haßel- oder Reb-Hünlein/ mit Capry/ Schuncken-Schnitzlein und Sardellen.

WAnn die Haßel- oder Reb-Hünlein gebraten seyn / schneide das Brät von der Brust langlecht; röste es mit dünnen Schuncken-Schnitzlein in guten Butter/ mit wenig Meel/ kleinen Zwibeln / Gewürtz / Capry und Sardellen / in einer Rein / oder Casserol; gieß gute Fleischbrühe / oder Schöps-Brühe / oder anderes jus daran; laß kochen / kosts im Saltz/ und richts an: Regaliers nach der Zeit mit gebachenen Bock-Brüßlein/ und gebratenen Kälber-Vögeln / sammt ihren selbst-eigenen Bügeln / oder Schenckeln.

NB. Alles dises / was von denen Tauben beschrieben worden / kan auch / (so es beliebt) von Haßel- und Reb-Hünlein gemacht werden / als: auf die Suppen / in die Pasteten / zu dem Braten und Einmachen.

N°. 35. Schnepffen zum Braten/ mit denen unterlegten gebähten Semmel-Schnitten.

DIe Schnepffen seynd zum besten / sauber gerupfft / gesengt/ eingesaltzen / mit sammt dem Eingeweyd / mit ihrem eigenen Schnabel gespält / und im Safft gebraten / und wann sie das Erstemal sollen begossen werden / so lege einem jeden Schnepffen eine gebähte Semmel-Schnitten unter / damit sein Eingeweyd darauf tropffe / und wann sie fertig gebraten / so gibe die Schnitten unter den Schnepffen / auf die Schüssel und Teller; regaliers mit halben Lemonien / und grünen Kräutlein: Oder nimm die

Schnepf-

Schnepffen aus / hacke das Gedärm / röſts in Butter / und ſtreichs auf die Schnepffen.

No. 36. Schnepffen in Ragu / wie ein Stuffada.

DJe Schnepffen geſtutzt / ausgenommen / geklopfft / mit gewürtztem Speck durchzogen / und gleich einer Stuffada gedämpfft / mit wenig Wein / Butter und Fleiſchbrühe: Hacke und richte das Eingeweyd in Butter geröſter auf gebähte Semel-Schnitten; gibs auf der Schüſſel unter die Schnepffen / oder herum auf den Ranfft / mach beſonders ein gutes Ragu von Brüßlein / Kälber-Euterlein / Maurachen / oder Dardoffeln / mit Wein / Fleiſchbrühe / Butter und Gewürtz / und gibs über diſe Schnepffen fein zierlich / und wohl warmer zur Tafel.

No. 37. Schnepffen mit kälbernen Fricantoen / in einem Ragu.

RIchte die Schnepffen / (wie oben) mit Fricanto, vom Kalb-Fleiſch zu einem Ragu; röſte auch das Gedärm vom Schnepffen / mit Butter / Semmel-Broſen / und wenig Wein / und wann das Ragu fertig / ſo gibt mans zuſammen in die Schüſſel; gibs warm / es iſt köſtlich.

No. 38. Schnepffen in die Paſteten / ſeynd auch köſtlich.

WJe ſolche einzurichten und zu machen ſeynd / findeſt du in dem Bacherey-Buch / bey denen Paſteten ausführlich.

No. 39. Schnepffen / ſo gebratner ſeynd übergeblieben / ſeynd gut in Pfeffer / allerhand Gehäck und Raguen.

DJe gebratne und übergeblibne Schnepffen werden zertheilt / oder halbiert / alsdañ gibs in ein braunes Pfeffer-Brüh-

lein / mit wenig braunem Einbrenn-Meel / wenig Wein und Fleischbrühe / frischen Butter / Lemoni-Schelffen / und guten Gewürtz) oder / schneide die Brust zum Gehäck / mit wohl-riechenden Kräutlein / Lemoni-Schelffen / guten Gewürtz; nimm frischen Butter / wenig Wein / oder Lemoni-Safft und Fleischbrühe / oder machs mit Schwämmlein / Maurachen / oder Dardoffeln / oder gib Pinioli, und schwartze Wein-Beerlein darunter / anstatt der Schwämm. In das Ragu / schneide die Brust geblättlet / oder gewürfflet / mische Lebern und gesottne Mäglein von Geflügel darzu / mit Brüßlein und Kälber-Euterlein; mache mit Butter / Wein und Fleischbrühe / Schwammen / Lemoni und Gewürtz ein Ragu daraus.

N°. 40. Schnepffen / frischer in Ragu / mit Dardoffeln / und Schwammen.

Nimm das Eingeweyd / aus denen sauber-gebutzten Schnepffen / zertheile die Schnepffen in 4. Stücker / klopffe die Brust / und mit wenig Gewürtz röste sie / mit geschnittenen Dardoffeln / oder andern guten Schwammen in Butter / oder guten Speck / mit wenig Meel; gieß daran wenig Wein und Fleischbrühe / oder sonst ein gutes jus; hack und röste das Gedärm / oder Eingeweyd / mit klein-gehackten wenigen Zwibel in Butter / hernach mische es unter das Ragu / gibs warm mit Lemoni-Safft / und regaliers nach Beschaffenheit der Zeit mit gerösten / oder gebratnen Vögeln / Speck und Salbey / mit aufgeschnittnen Lemonien.

N°. 41. Schnepffen / wieder anderst / in Ragu / mit Schwämmlein / Capry / und Sardellen.

Brate die Schnepffen halb / oder gantz / mache Stück daraus / lege darzu ihr gehacktes Eingeweyd / mit gehackten Dardoffeln / Capryen und Sardellen / rösts mit wenig

Meel

Meel in Butter/mit klein-gehackten wenigen Zwibeln; gieß gute Fleischbrühe / oder braunes jus daran / oder machs im Anrichten fertig mit frischen Butter / Lemoni-Schelffen und Eyerdotter / sie seynd gleich fertig.

Item die Schnepffen seynd auf alle braune Speisen gut; absonderlich auf die Suppen/ wie in demselben Buch alles ausführlich und klar genug vor Augen gelegt worden.

No. 42. Nußheher/Baumhäckel und Grünspechten/zum Braten/Dämpffen/oder Ausbachen / in unterschiedlichen Brühen.

WEilen die Nußheher / Baumhäckel und Grünspechten/ von Natur zäh / und selten fett / so sollen sie (wann sie gerupfft / gesengt / ausgenommen / und sauber gebutzt worden) eingesaltzen / mit Speck durchzogen / und in die Paitz gelegt / im Safft gebraten / und mit einer Brühe von der Paitz mit Knoblauch / oder Rosmarin versehen werden/ man kan sie auch mit Speck zerlegter braten / oder nachdem sie mit gewürtztem Speck durchzogen / in Butter mit ein wenig Meel rösten / und gleich einer Pasteten dämpffen; Item/ sie können braun / oder gelb ausgebräunt / und in unterschiedlichen sauren und süssen Brühen gegeben werden; Item/ wann sie zuvor wohl gepaitzt/ können sie überbraten/ mit Meel/ oder in Taig frisch ausgebachen werden; absonderlich in weissen Bier-Taig; Item/ es können dise zähe Vögel/ wann sie ein wenig planschiert / oder angetoffen / wie die Reb-Hünlein gespickt / und gleich einer Pasteten-Füll in Butter und Speck/ mit Dardoffeln/ oder Maurachen/ oder andern guten Schwammen gedämpfft / mit Gewürtz / Wein und Fleischbrühe völlig gekocht / mit Eingebrenn versehen und fertig gemacht werden; Man kan auch Fricanto, (und anders Gehäck) damit anrichten und kochen lassen.

No. 43. Kronabet-Vogel / mit der Droschel und Ambsel/ ꝛc. zu braten / in einer Wachholder- oder Kronabet-Brühe.

DIse Vögel werden eingesaltzen / mit Butter begossen / und wañ sie in Safft gebraten/so begieß sie nochmals mit Butter/und bestreus mit Semel-Brosen über und über / und wann sie schön säumen/ und die Semmel schön gelb/ so gibs/ und richts auf eine Schüssel / oder Teller an; am Boden aber richte ein gute Brühe von gestossnen Kronabeten / oder Wachholder-Beeren / mit Fleischbrühe und Lemoni-Safft / oder in Ermanglung dessen / mit etlich Tropffen Eßig durchgetrieben / gewürtzt/ mit ein wenig Butter und braunem Meel versehen; oder gibs trucken.

No. 44. Kronabet-Vögel/ Droscheln und Ambseln/ in der Kronabet-Brühe zu dämpffen.

RIchte die sauber-gebutzte Kronabet-Vögel / Droscheln/ oder Ambseln mit Butter / Speck-Schnitzlein / kleinen Zwibeln in ein Casserol/ das sich verschliessen läßt / mit Semmel-Brosen / treib gestossne Wachholder- oder Kronabet-Beer mit wenig Wein und Fleischbrühe durch / gibs zu den eingerichten Vögeln / mit Lemoni-Schelffen und guten Gewürtz / und Saltz / verschließ das Casserol/ und laß also dämpffen; hernach richts ordentlich und sauber auf die Schüssel / mit etlich Tropffen Eßig.

No. 45. Kronabet-Vögel / Droscheln und Ambseln/ anderst zu dämpffen.

RIchte dise Vögel mit wohl Butter und Bratwürst-Gehäck/ Gewürtz / mit Lemoni-Safft und weniger Fleischbrühe in ein verschlossenes Casserol / und laß dünsten / oder dämpffen / wie eine Pasteten-Füll; gibs mit einer Dotter- oder andern guten Brühe.

N°. 46. Kronabet-Vögel/ Droscheln/ oder Ambseln/ anderst/ und süß zu dämpffen.

BRäune dise Vögel mit Meel in heissem Schmaltz / oder Butter / mit gescheelten Quitten / oder Birn / hernach gib wenig Wein / Fleischbrühe / Zucker und gutes Gewürtz darzu / und laß mit einander dämpffen.

N°. 47. Die Wachteln / zum Braten / mit Semmel-Brosen / oder ohne dieselbe / gespickter / oder mit Speck belegter.

NImm bey disen das Kröpfflein und Eingeweyd sauber und fleißig aus / späll sie / wie die Hünlein / brate sie eingesaltzner also / mit Butter begossen / wie ein Hünlein / mit letztem Begiessen mit Butter werden sie / auch die Wachteln / mit Semmel-Brosen bestreut; oder planschiere die Wachteln / und spicke sie sauber mit kleinem Speck / oder thue sie unplanschierter mit Speck-Schnitzlein überlegen und braten: Andere wickelns mit Speck und Salbey-Blättern in sauber Papier / und bratens am Spiß.

N°. 48. Wachteln gefüllter zu braten / mit unterschiedlichen Füllen.

KUpffe / senge / und nim̃ denen Wachteln die Kröpfflein mit dem Eingeweyd aus; untergreiff sie zwischen Haut und Fleisch in einem warmen Wasser / saltz ein wenig / und füllS mit Bratwürst-Gehäck / oder mach eine Füll von Kalb-Fleisch / gesottnen Kälber-Euterlein / Semmel-Brosen / Butter / Eyern und Gewürtz; oder du kanst auch eine Füll machen mit Butter / Speck / Majoran und andern wohlriechenden Kräutern / Semmel-Brosen / Gewürtz / und wenig Saltz / und also die Vögel / oder Wachteln füllen / speilen und braten.

No. 49. Wachteln zu kochen / auf allerhand Gehäck/ und auch in die Pasteten.

Röste die Wachteln mit wenig Meel in Butter und Speck schön gelb / mit wenig Gewürtz / Saltz und Lemoni-Safft gedämpfft / gibs auf alle Gehäck / oder auch in die Pasteten; wie in dem Bacherey-Buch bey denen Pasteten ausführlich zu finden; so seynd sie gut und wohlgeschmack.

No. 50. Wachteln einzumachen in unzeitigen Agres-Stachel-Beeren / und solchen unzeitigen Weintrauben.

Röste die sauber- gebutzte / und eingesaltzne Wachteln mit wenig Meel im Butter und gutem Speck; hernach gib ein wenig Fleischbrühe / Gewürtz und Stachel-Beer/ Agres/ oder Weintrauben darzu / laß kochen; hernach treib diese Brühe durch ein Haar-Sieblein / oder Tuch/ wegen der Kerner / damit sie mit den Hülsen wieder davon kommen; hernach thut man etlich schöne / ausgeklaubte Beer darein / laß es ein wenig wieder aufkochen / damit man siehet/ mit was dise Speiß ist zugericht worden.

No. 51. Wachteln im Reiß.

Nimm die gebutzte Wachteln gefüllter / oder auch ungefüllter; röstS in Butter schön gelb/ hernach klaube den Reiß/ und wasche ihn sauber / hernach wird er zu den gerösten Wachteln gemischet / mit wenig Muscatblühe/ und Knoblauch/ und etlichmal überschwungen; hernach mit guter Fleischbrühe völlig kochen lassen; sie seynd köstlich; es wird auch ein Sträußlein Rosmarin darzu gelegt/ und wieder herauß genommen.

No. 52. Wachteln in Scher-Ruben zu kochen.

Nimm die Scher-Ruben / melbige sie ein / und bache sie aus heissem Schmaltz schön braun; röste die Wachteln mit we-

wenig Meel im Butter und kleinem Speck / lege die Ruben letzlich auch darzu / gib Fleischbrühe / Zimmet und wenig Zucker darein / laß zugedeckt wohl kochen / und gibs warm.

No. 53. Wachteln gefüllter / oder auch ungefüllter in allerhand Garten-Sachen: Als Petersil / Carfiol / Andivi / Köpfflein-Salat / Spargel und Spinat.

Fülle die Wachteln / wie No. 48. beschrieben ist / oder nimms auch ungefüllter / und röste sie mit wenig Meel im Butter / und Speck / gib Fleischbrühe und Gewürtz darzu ; überbrenn den sauber- gebutzten Petersil / Carfiol / Andivi / Köpfflein-Salat und Spargel / und zwar den Spargel von oben herab / so lang er gut und safftig ist / schneide ihn kurtz / schier wie grüne Erbsen / und legs zu den gerösten Wachteln in die Brühe / oder Suppen; den abgebrühten Spinat aber / nachdem er klein geschnitten worden / röste disen Spinat mit den Wachteln / hernach gib Fleischbrühe und Gewürtz daran / und laß völlig kochen / und wanns vonnöthen ist / so gilbs ein wenig / nimm frischen Butter und Muscatnuß darzu.

No. 54. Wachteln in grünen Erbsen.

Löse die Erbsen aus den Hülsen / binde etliche Petersil-Wurtzeln mit den Kräutlein in ein Büschelein / legs zu den grünen Erbsen / röste es mit den Wachteln / mit wenig Meel in Butter und Speck ; gib Fleischbrühe und Gewürtz daran / gilbs / oder fricassiers / mit Butter und Eyerdotter ; die Wachteln sollen vorhero ein wenig planschiert seyn.

No. 55. Wachteln frisch gebachen.

Die Wachteln werden sauber gebutzt / ausgenommen / auf dem Rucken nach der Länge aufgeschnitten / gesaltzen und eingebaitzt / mit Knoblauch / Zwibel / Lorbeer-Blätt-

lein

lein und Rosmarin / vor dem Bachen sauber abgetrücknet / gemelbiget / und aus Schmaltz gebachen; gibs warmer / mit grünen gebachenen Petersil.

No. 56. Wachteln gedämpffter auf Köhl / oder sauer Kraut:

Röste die sauber-gebutzte Wachteln / mit klein-gehackten wenigen Zwibeln / und Meel / in Butter und Speck / gieß disen Safft auf den gekochten Köhl / oder Sauer-Kraut / laß mit kochen / in / oder ein wenig vor dem Anrichten lege die Wachteln auch darauf / laß ein wenig mitkochen / und richts an.

No. 57. Wachteln im Schlaffrock / oder aus Taig gebachen.

Salbiere die Wachteln / oder laß gantzer; stecke die Füßlein ein / saltz und klopffs ein wenig / legs in Eßig mit Knoblauch / Lorbeer-Blätter / und Lemoni-Schelffen / ꝛc. oder röste sie in Butter und Speck / und laß wieder abkühlen / oder gleich aus dem Eßig; trückne sie mit einem saubern Tuch / duncke sie in einen Salbey- oder Brand-Taig / und bachs aus Schmaltz / und gibs warm mit grün-gebachnen Petersil.

No. 58. Gebratne Wachteln auf dem Rost mit Semmel-Bröslein in einer süssen Soß.

Nimm gebratne Wachteln / ziehe sie durch zerlassenen Butter; bestreue sie über und über mit Semmel-Brosen / so mit wohlriechenden / klein-gehackten Kräutern wenig Pfeffer und Muscatnuß ist angemacht worden / und legs auf den Rost / und grülliers / oder brats im Safft / und gibs warm / mit säumigem Butter / oder einer süssen Soß von Weichsel- oder Maulbeer-Safft / mit Wein und Zucker angemacht; oder

nimm die Wachteln frisch / schneids nach der Länge in zwey Theil / und verfahre damit wie oben.

N°. 59. Wachteln süß oder anderst gefüllt / gebraten oder gedämpfft / in Schlaffrock oder aus Taig gebachen.

Diese werden gemacht wie die vorige so N°. 57. beschrieben worden.

N°. 60. Wachteln zu einem Trüet oder Probat einzurichten.

Nimm gebähte Semmel-Schnitten / richts ordentlich in die Schüssel / lege die gebratene Wachteln gantz oder halbierter darauf / gieß gantz guten Wein daran / streue Zucker / Zimmet und ein wenig Pfeffer darüber / laß zugedeckter anschwellen; regaliers mit Pomerantzen oder Lemoni / und wer will / streut zuletzt Pinioli und Rosinen darüber.

N°. 61. Lerchen-Vögel / zum braten / rösten und bachen.

Diese seynd der gesundisten und besten Vögel eine / und werden gemeiniglich gerupfft / gesenckt / mit Speck-Schnitzlein und Salbey / wann sie zuvor eingesaltzen / werden sie gleich andern Vöglen an Spiß gesteckt und gebraten / wann sie schöne Farb haben / nachmals mit Butter begossen / und gleich darauf mit Semmel-Brosen besäet / und laßt das Brod schön gelb und säumig werden; man kan sie auch mit Butter und Speck geröster auf Spinat / oder in Petersil eingemachter geben / auch mit Wein und Fleisch-Brühe / mit einem gelben Eingebrenn und nothwendigen Gewürtz und Saltz versehen / (sie seynd auch gut zur Fricasse:

mit Eyerdotter und Lemoni-Safft/) frisch gebratner auf dem Rost/ seynd sie gut; Item/ die abgebratene Lerchen seynd gut/ in Ragu mit Dardoffeln oder Schwammen warmer; Item in Schlaffrock oder Taig ausgebachen/ wie den Salbey/ oder auch wie die Kälberfüß; Item mit Speck und Butter und wenig Meel geröster/ sind sie auch gut/ mit weniger Fleisch-Brühe und Gewürtz/ mit unzeitigen Stachelbeern/ Agres/ oder Wein-Trauben zu geben; Letztlich und schließlich seynd die Lerchen gut in die Gehäck- Pasteten und Fleisch-Dorten; wie es in dem Bacherey- Buch bey denen Pasteten und Fleisch-Dorten ausführlich beschrieben ist: Man kan die Lerchen an kleine Brat-Spieß stecken/ mit Butter beträffen/ mit geriebener Semmel/ so mit Zucker und Zimmet ist angemacht worden/ wohl besäen/ und mit säumigem Butter zur Tafel schicken/ mit Lemoni/ oder Pommerantzen regalirt.

No. 62. Allerhand Vögel zum Braten/ Rösten und Einmachen zuzurichten.

DJese gerupfft/ gesängt/ gebutzt und gesaltzen/ mit Salbey und Spech-Schnitzlein an Spießlein gesteckt/ mit Butter begossen und gebraten/ auf die letzt mit Semmel-Brosen über und über besäet und gebraten/ sie können mit säumigem Butter warm gleich also gegeben werden/ oder mit einer Wachholder-Brühe/ mit oder ohne Zucker und Lemoni-Safft; Item ausgebachen/ in Marginat mit Knoblauch und Roßmarin/ ꝛc. Zum Einmachen/ mit Pinioli, Rosinen/ Wein und Fleisch-Brühe/ Gewürtz und Lemoni-Schelffen: Item/ in Salbey- Taig ausgebachner/ wann sie zuvor in Butter geröst sind worden/ und wieder abgekühlt seynd: Item/ also geröster/ gibt mans auch in einem Pfäutzlein/ mit Milch/ Semmel- Brosen und Eyern gemacht und gebachen.

No. 63. Kleine Vögel in Näglein-Brühe.

DJe Vögel / (wann sie sauber gerupfft und besängt worden /) weyd es aus / und thue sie waschen / siede es nur einen Sud / und saltz es / darnach nimms wieder heraus / und mach gar ein wenig Schmaltz heiß / und röste die Vöglein / dann nimm sie wieder heraus / thue es in ein Reinlein / und gieß ein wenig Eßig daran / und ein Fleisch-Süpplein mit Näglein und Pfeffer / brenne ein Meel darein / thu es auch an die Vögel / darnach setze sie auf ein Glut / und decks schön zu / laß also abpreglen / und wann du sie anrichten wilst / so gewürtz mit Zimmet.

No. 64. Kleine Vögel in Weinbeer-Brühe.

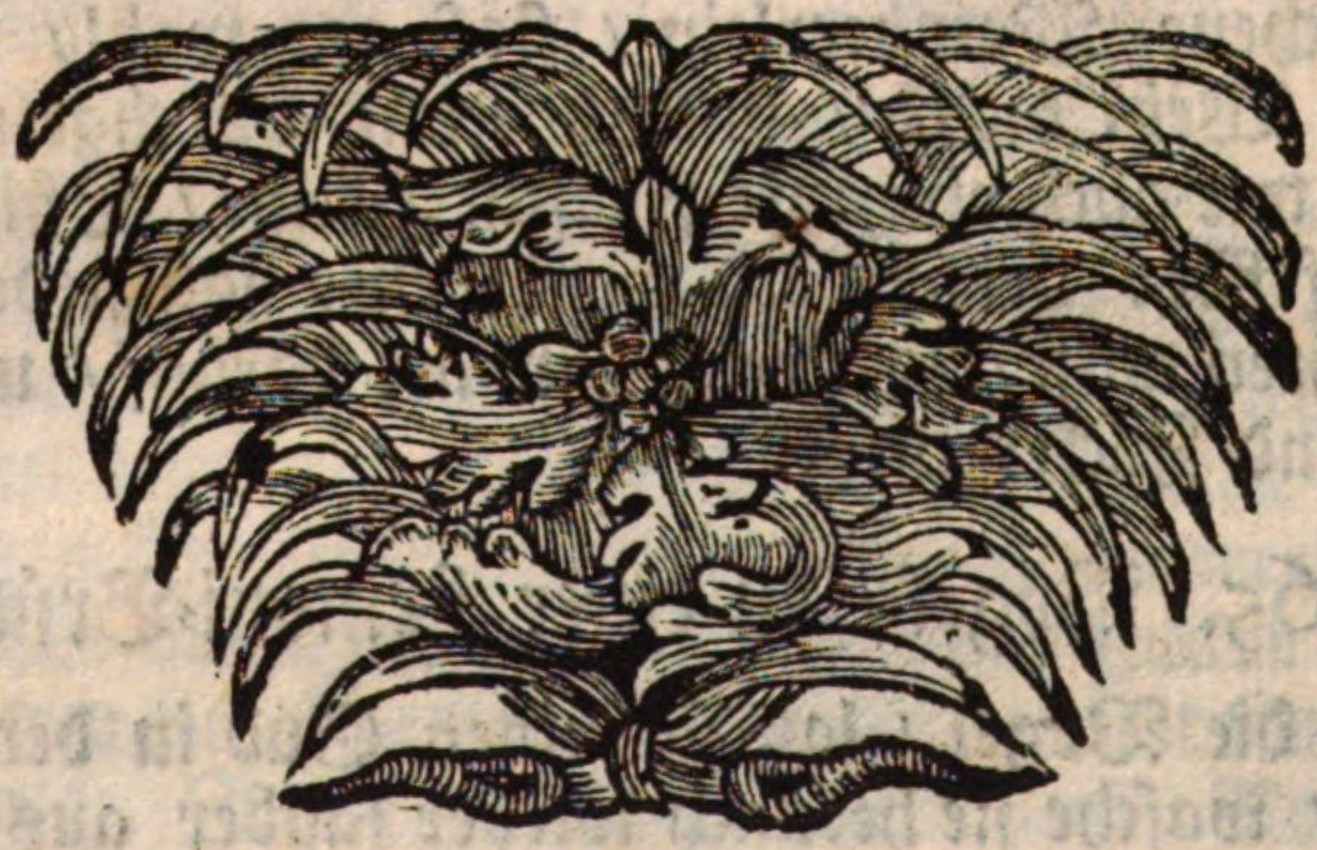
NJmm gebutzte Vögel / röste sie in einem Schmaltz / wann sie geröst seyn / so thue sie in ein Reinlein / nimm gewaschene Weinbeerlein / stoß gar wohl / treibs mit einem süssen Wein durch / und thue das durchgetriebene an die Vögel / wie auch ein gute Fleisch-Brühe / Eßig / Näglein und Pfeffer / brenns ein wenig ein / laß sieden / wann du es anrichten wilst / so streue Zimmet darauf / und vergiß das Saltz und Zucker nicht.

No. 65. Vögel / in einer Lemoni-Brühe.

NJmm die Vögel / laß sie einen Sud in dem Wasser thun / wasche sie hernach wieder sauber aus / thue sie in einen Hafen / mit Lemoni zu den Vögelein gelegt / mache ein wenig Schmaltz heiß / thue ein geriebene Semmel darein / röste es / gieß ein Fleisch-Brühe / und ein wenig Wein daran / gewürtz es / laß sieden / schütts darnach an die Vögel / und laß noch ein Weil sieden; mache aber ein kurtz Brühlein / mit noch wenig Butter.

No. 66. Vögel in Wachholder-Brühe/ gar köstlich/ aber durchgetrieben.

NImm die Vögel / sied sie in Saltz-Wasser ein wenig / und nimm dann einen Zwibel / schneid ihn klein / röst ihn braun in Schmaltz / und nimm etlich Wachholderbeer / zerstoß sie / doch nicht zu viel / gieß Fleisch-Brühe daran / treibs mit den gerösten Zwibel durch / wann sie zuvor ein Weil oder Zeit gekocht haben / gibs an die Vögel / gewürtz und laß mit einem Lorbeer-Blättlein und Lemoni-Schelfflein kurtz aufkochen / mit ein wenig frischen Butter und Speck-Blättlein / richts an / aber mit gar wenig Brühe / sie seynd also zum Besten.



Register der Numern/
über die
Geflügel-Speisen/ wie sie in der Ordnung nacheinander folgen.

Das Erste Capitel.
Von den Capaunen.
Bestehend in 52. Veränderungen der Speisen.

№ 1. CApaun zuzurichten / daß er in Geschmack den Fasanen gleiche. pag. 1
— 2. Capaun ordinari/ doch mürb zu braten. 2
— 3. Capaun gefüllt und gespickt/ oder ungespickter zu paitzen/ und gebratner mit einer guten Dunck gegeben. ibid.
— 4. Capaun / mit Sardellen gefüllter zu braten. 3
— 5. Capauner mit Dardoffeln zu füllen / und mit Butter in dem Safft zu braten ibid.
— 6. Capauner mit Austern / oder Müscheln zu füllen/ und mit Butter begossen/ zu braten. 4
— 7. Capauner mit Brüßlein/ weissen Dardoffeln weiß zu füllen/ und mit Butter in Safft zu braten. ibid.
— 8. Capauner auf Wildprät-Art schwartz und gut zu füllen/ und mit Butter begossen in Safft zu braten. 5
№ 9. Capauner in der Spanfärckelein-Haut gut und rösch zu braten. 6
— 10. Capauner am Spiß zu braten / in mürben Pasteten-Taig eingewicklet. 7
— 11. Capauner/ mit geselchten Zungen/ oder Schuncken zu füllen/ und zu braten/ in allerhand Mannester und braune Speisen. ibid.
— 12. Capauner / mit Schuncken / oder geselchten Zungen / in die Pasteten einzuschlagen/ seynd auch köstlich und wolgeschmack. 8
— 13. Capauner Alladoba gesotten/ auch warm oder kalter auf das Serviette anzurichten. 9
— 14. Capauner weiß gesotten / in Reiß-Nudeln oder Macroni, &c. ibid.
— 15. Capauner/ in brauner jus, mit Reiß. 10

№ 16. Capauner in Reiß / oder Linsen/mit Speck und Butter zu bräunen. 11

— 17. Capauner / gantzer gesotten/ gefüllt/ oder ungefüllter zu geben / auf nachfolgende Speisen. ibid.

— 18. Capauner weiß gesotten in Mandel-Kreen / in süssen Ram/ oder auch ohne Mandel und Ram / in einem guten Fleichbrühe-Kreen zu zurichten. 12

— 19. Zerlegte Capauner in Citroni- oder Pomerantzenbrühe zu kochen. 13

— 20. Ein zerlegt- und gebachner Capaun/ mit Zwibel/Knoblauch und Rosmarin/ oder mit Sardellen/ Capry / Essig und Wein eingericht. ibid.

— 21. Ein inwendig gefüllter Capaun gedämpffter in einer Fricasse oder Ragu. 14

— 22. Capauner/ mit Butter / und angemachten Semel-Brosen/ frischer auf dem Rost zu braten/wie die kälberne Carbonädlein/ mit unterschiedlichen Tuncken / sauer oder süß. 15

— 23. Zerlegte Capauner zu dämpffen. ibid.

— 24. Halb-gebratene Capauner/ zerlegter in einer Capry-Brühe/ in der Schüssel zu kochen. 16

— 25. Angelegte Capauner/ in weisser Couli. 17

— 26. Die halb-gebratene Capauner anderst zu zurichten / in einer Pohlnischer Brühe/ auch auf der Schüssel zu kochen/ daß sie gleich fertig werden. ibid.

№ 27. Ein gesotten- oder gebratner Capaun/ in einer Fricasse. 18

— 28. Capauner gesotten / oder gebratner zerlegt in Trüet. ibid.

— 29. Capauner/ zerlegter einzumachen in kurtzen Petersil-Brühe. 19

— 30. Capaunen / zerlegter ausgebräunt/ in einer süssen Brühe. ibid.

— 31. Zwey Speisen von einem Capaun geschwind zu machen. ibid.

— 32. Capauner zerlegter in gelber/ durchgetriebener Zwibel-Brühe. 20

— 33. Gebratne Capauner/ zerlegter und kalter aufzutragen/ mit einer Sos. ibid.

— 34. Zerlegter Capaun/ in seiner eigenen durchgetriebenen Leber-Brühe. 21

— 35. Capaunen in unzeitigen Agres / oder dergleichen Weintrauben/ wann sie zerstuckt oder zergliedert seynd. 22

— 36. Ein gutes Reiß-Mus/ mit einer gestossenen Capaun- oder Hennen Brust. ibid.

— 37. Von denen Capaun-Lebern / sie seynd hernach gebraten/ oder geröst/ ein gutes Mus zuzurichten/ vor Krancke. 23

№ 38.

№ 38. Das Leber-Mus/ von denen Capaunen/ anderst/ oder mit denen hart-gesottenen Eyerdottern/auch vor Krancke. ib.
-- 39. Magen und Lebern von denen Capaunen und andern Geflügel einzumachen / oder auch zu fricassiren. ibid.
-- 40. Leber-Würst/ von Capaunen in Netzlein/ oder Därm/ zu füllen/ und in der Rein/ oder in dem Ofen zu braten. 24
-- 41. Gute Capauner Knödlein von frischem Brät. 25
-- 42. Gute Capaunen-Würst/ auf zweyerley Art / als von rohen/ oder gebratenen / auch gesottenen Capaunen oder Hünern. ibid.
-- 43. Brät-Strützlein / von diesem erst-beschriebnen Capaunen-Brät. 26
-- 44. Capaunen-Brät/ wie es № 42. ist beschrieben worden/in die Eyer-Flärlein zu füllen/ in süssen Ram/ Milch/ oder Fleischbrühe/ mit/ oder ohne Krebs-Butter zu kochen. 26
№ 45. Capaun-Fleisch/ es sey frisch gesotten/ oder gebraten/ gestoßner zu Knödlein / oder Strützlein vor Krancke. 27
-- 46. Die aufgegangene/oder glatt-aufgesottne Capaunen-Müslein. ibid.
-- 47. Das weisse Capaunen-Gehäck also/oder in die Genueser-Pastetlein / oder andere Kräpfflein zu geben. ibid.
-- 48. Das weisse Capaunen-Müslein/vor Krancke oder Kindbetterinnen. 28
-- 49. Folgen/ von denen Capaunen/ noch etlich gute Speißlein/ vor Krancke und Kindbetterinnen. ibid.
-- 50. Schüssel-Koch/ von Capaunen-Brät/auf ein Schüssel/ oder in einem Reinlein mit doppelter Glut. 29
-- 51. Eine gute Eyer-Gersten/ oder Zerfahrnes/ mit weissen Capaunen-Gehäck. 30
-- 52. Capaunen-Mägen/gleich der Lungen zuzurichten. ibid.

Das Zweyte Capitel.

Von der Hennen/ mit ihren jungen Hünlein.

Bestehend in 59. Speisen.

№ 1. Von dem Hun. 31
-- 2. Hünlein / gut gefüllter/ mit Gehäck / Ochsen-Marck/ Dardoffeln/ Kälber-Euterlein/ und Sardellen. ibid.
-- 3. Hünlein mit diser erst-beschriebenen Füll gedämpfft. ibid.
№ 4. Hünlein/ Tauben/ Schnepffen/ auf Feder-Wildprät-Manier zu dämpffen. 32
-- 5. Gefüllte Hünlein / mit Austern/ Butter und Pfeffer. ibid.

№ 6. Roth-gefüllte Hünlein mit Krebs/ auf zweyerley Weiß. 33
-- 7. Mit Krebs gefüllte Hünlein noch besser. ibid.
-- 8. Roth-gefüllte Hünlein mit Carfiol und ausgelößten Krebsen. ibid.
-- 9. Braun gefüllte Hünlein in einer Ragu. 34
-- 10. Angelegte Hünlein in Ram/ oder weissen Fricasse. ibid.
-- 11. Gantze Hünlein einzumachen/ mit Austern/ Dardoffeln und Schwammen. 35
-- 12. Hünlein in Ragu/ mit Maurachen/ und andern Zusatz. 36
-- 13. Hünlein auf dem Rost zu braten / oder mit doppeltem Feuer zu bräunen / oder mit Semmel-Brosen zu dämpfen. ibid.
-- 14. Hünlein in geschnittnen Spargel einzumachen. 37
-- 15. Hünlein in grünen Erbsen / Carfiol und Artischocken-Kern/ auch grossen Petersil-Wurtzeln und Cardty. ibid.
-- 16. Hünlein / in grünen Erbsen/ mit kleinen Speck/ Semel-Brosen/ und grünen Petersil. 38
-- 17. Hünlein vermischt/ mit Brüßlein/ Schwämmlein / und andern Fleischwerck/ gibt eine gute Fricasse, oder gemischte Speiß. ibid.
-- 18. Hünlein auf Wirthisch einzumachen. 39
№ 19. Hünlein / in weisser Butter-Brühe. ibid.
-- 20. Hünlein/ in durch-getriebener gelber Zwibel-Brühe. ibid.
-- 21. Hünlein / in gelber Lemoni-Brühe. 40
-- 22. Hünlein/ mit Schnepffen eingemacht. ibid.
-- 23. Hünlein gesotten/ geröst/ oder gebraten / in einer gelben Pomerantzen-Brühe / süß / oder sauer/ auf dreyerley unterschiedliche Manieren. ibid.
-- 24. Hünlein in der Pomerantzen-Brühe/ die andere Gattung. 41
-- 25. Hünlein in der Pomerantzen-Brühe/ die dritte Gattung. ibid.
-- 26. Hünlein in noch unzeitigen Agres-Beern / oder solchen Weintrauben. 42
-- 27. Hünlein in einer Pohlnischen Brühe/ sie seynd hernach gebachen/ gebraten/ oder auch nur gesotten. ibid.
-- 28. Geröste Hünlein/ in Lemoni-Safft. 43
-- 29. Hünlein frisch gebachen / sie seynd hernach gepaitzt/ oder nicht. ibid.
-- 30. Hünlein/ aus abgeschlagenen Eyern gebachen. ibid.
-- 31. Hünlein/ in Schlaffrock/ oder unterschiedlichen Taigen ausgebachen. 44
-- 32. Hünlein in Petersil-Wurtzen / Wein- und Lemoni-Schelffen/ wie die Schild-Krot-

Krotten/ oder Frösch einzumachen. p.44
Nº 33. Hünlein / wie Kohl-Hechtlein zuzurichten. 45
— 34. Hünlein/ in Mandel-Kern/ gebratner oder gebachner. ib.
— 35. Hünlein/ gebratner/ in eingemachten oder frischen Cucummern und sauren Ram. ibid.
— 36. Hünlein gesottner / können in Reiß/ geschnittnen Nudeln/ Macroni- und abgetriebenen Butternöcklen/ oder gehackter Gersten gegeben werden/ mit unterschiedlichen Geschmack. 46
— 37. Hünlein / mit gewürtzten Speck gespickter zu dämpffen. ibid.
— 38. Hünlein/ mit gefüllten Köpfflein Salat / oder ungefüllt gut einzumachen / wie auch mit Antisi. 47
— 39. Hünlein/ mit Saurampffen/ Brunnkreß / oder Cardty / mit Eyerdottern weiß. ibid.
— 40. Gesottne Hünlein/ im Schlafrock gebachner zuzurichten. 48
— 41. Hünlein gebachen/ und marginirt / kalter. ibid.
— 42. Hünlein gebachen / in einer Weixel-Brühe. ibid.
— 43. Hünlein / in rothen Damattus, oder Paradeiß-Aepffel/ durchgetrieben. 49
— 44. Hünlein / in jungen Hopffen/ fricassirt. ibid.
Nº 45. Hünlein auf Spinat. p.49
— 46. Hünlein eingemacht / in einer Kerbelkraut Gulli. 50
— 47. Hünlein / Alladoba weiß gesotten / warm oder kalter/ auf ein weisses Serviete zugeben. ibid.
— 48. Hünlein / Alladoba gesotten / in der Sultz. ibid.
— 49. Hünlein / weiß Alladoba gesotten / mit einer grünen Peterfil-Soß / kalter. 51
— 50. Hünlein-Leber / mit Mandel/ süssen Ram und Eyern / zu einem Schüssel-Muß. ibid.
— 51. Hünlein / auf Spannisch / süß gefüllt / zum braten oder einmachen ; köstlich. ib.
— 52. Hünlein/ schwartz gefüllt zum braten und zum dämpffen. 52
— 53. Gebratne Hünlein / zerlegter in einer Leber-Brühe/ mit Sardellen und Capry. 52
— 54. Geröst- oder gebachne Hünlein / in der Knoblauchbrühe / mit Dardoffel-Oel / Roßmarin und Lemoni. 53
— 55. Hünlein in weiß- oder brauner Cucummern-Brüh. ibid.
— 56. Gantze Hünlein in Speck gedämpfft. 54
— 57. Hünlein in Muscatblüh. ibid.
— 58. Gebachne Hünlein / als wie die Frösch / mit abgezogener Haut. ibid.
— 59. Gefüllte Hüner-Mägen und Füß/ oder Fleisch-Pfäntzlein. 55

Register

Das Dritte Capitel.

Von den Indian.

Bestehend in 20. Veränderungen der Speisen.

№ 1. INdian zum braten. p. 55
-- 2. Junge Indianen. 56
-- 3. Indian / in die Pasteten kalt oder warm. ibid.
-- 4. Indian / Alladoba kalt oder warm. ibid.
-- 5. Indian / zum dämpffen. ibid.
-- 6. Indian / Stuckweis eingemacht / mit Wein / Zwibel / Lemoni / oder gar in unterschiedlichen Kreen / gleich wie die Capaun. 57
-- 7. Indian / frischer oder gebratner / in einer Fricasse. ibid.
-- 8. Indian / in vier Viertheil zertheilter / und solche gefüllt / seynd gut in Reiß / grüne Erbsen / und auf alle weiß- und grünen Suppen. 58
-- 9. Indian-Brust / als ein Gehäck zuzurichten / zu unterschiedlichen Sachen. ibid.
№ 10. Indian / zerlegter eingemacht / mit Petersil. p. 58
-- 11. Ein Weiß-gestoßnes von Indian. ibid.
-- 12. Indian / gestossenes zu Strützel in Milchram. 59
-- 13. Von Indian-Brust / ein Schüssel-Muß. ibid.
-- 14. Indian-Brust zur Dorten-Füll. ibid.
-- 15. Indian-Brust / zu Bratwürst zuzurichten. 59
-- 16. Indian-Leber-Würst. ibid.
-- 17. Indian / zerstuckt / auf den Rost / wie Presolen. ibid.
-- 18. Indian / zerstuckt / im Schlaffrock. 60
-- 19. Gebratnen Indian zerstuckt / zu einem Triet gemacht. ib.
-- 20. Von Indian / Leber / Mägen und Flügel / eine kleine Speiß. ibid.

Das Vierdte Capitel.

Von den einheimischen Tauben.

Bestehend in 28. Veränderungen der Speisen.

№ 1. TAuben / gantzer in die Pasteten. p. 60
-- 2. Tauben / zerstuckter / ververmischt in die Pasteten. 61
-- 3. Tauben / gantzer oder Stuckweiß / in brauner Nägelein-Brühe. p. 61
№ 4. Tauben Stuckweis / halbierter oder gantzer / in gelber Lemoni-Brühe. ibid.

№ 5.

№ 5. Tauben mit Austern oder Müschelein gedämpfft und eingemacht. p. 62.
-- 6. Tauben/gedämpfft oder eingemacht mit Sardellen. ibid.
-- 7. Tauben in Fricasse. ibid.
-- 8. Tauben braun in Ragu/ mit Speck und Maurachen. 63
— 9. Tauben in unzeitigen Agres / oder auch solchen Weintrauben zu kochen. ib.
-- 10. Tauben in Sauerampfen/mit Eyerdottern abgetrieben. 64
— 11. Tauben in Petersil eingemacht. ibid.
-- 12. Tauben gefüllt und eingemacht / mit Carfiol / in gelber Brühe. ibid.
— 13. Tauben in grünen Erbsen und Petersil-Kräutlein eingemacht. 65
-- 14. Tauben ausgebachner / in süsser Mandel- oder Pinioli-Brühe / mit schwartzen Weinbeerlein und Lemoni-Schelffen. Item in Weixel- oder Maulbeer-Safft. ib.
— 15. Tauben gut gedämpfft / in gelber Brühe/mit oder ohne Dardoffel oder Schwammen. 66
№ 16. Tauben in Spargel einzumachen. p. 66
-- 17. Tauben mit Zelleri / weiß eingemacht. 67
-- 18. Von Tauben eine gute braune Speiß oder Ragu mit Kälber-Vögel / Schwämlein und eingemachte Cucummern. 67
-- 19. Die halbgefüllte Tauben/in guter Sardellen-Brühe. ib.
-- 20. Tauben gebachner / wie die Koll-Hechten zu geben. 68
-- 21. Tauben mit Baßilicum gefüllt / und aus Schmaltz gebachen. ibid.
-- 22. Tauben mit Fenchel gefüllter zu braten / oder gedämpffter in einem Ragu. 69
-- 23. Von Tauben eine gemischte Speiß mit Dardoffeln und Rehling-Schwämlein. ib.
-- 24. Tauben gefüllt und gebraten in Caput-Rock. ibid.
-- 25. Tauben im Schlaffrock. 70
-- 26. Tauben auf Mayländisch / süß gefüllter zu braten. ib.
-- 27. Tauben / also auf Mayländisch auch einzumachen. ib.
-- 28. Tauben gespickt und gebraten in Capry. 71

Das Fünffte Capitel.

Von der einheimischen Ganß.

Bestehend in 32. Veränderungen der Speisen.

№ 1. Ganß frischer / oder mit Wachholder- oder Kronabetbeer zu braten. p. 71
№ 2. Ganß gepäitzter zu braten. p. 71
-- 3. Ganß mit ihrer Leber zufüllen/

len / zwischen Haut und Fleisch / und gut zu braten. pag. 72
№ 4. Ganß süß gefüllt zu braten. ib.
-- 5. Ganß zu braten / mit wolgemachten sauren Kraut und Kösten gefüllt / oder mit Köhl und Kösten. 73
-- 6. Ganß mit kleinen Vögelein zufüllen und zu braten. ib.
-- 7. Eine magere Ganß / gut gefüllt zu braten. ibid.
-- 8. Ganß gantzer in die Pasteten einzurichten. 74
-- 9. Ganß Alladoba gesotten / ist warm und kalter gut. ibid.
-- 10. Ganß gedämpffter und zugericht / wie in eine Pasteten. 75
-- 11. Ganß in Wachholder- oder Kronabet-Brühe. ibid.
-- 12. Ganß Allastuffada, ibid.
-- 13. Ganß gesotten oder gebratner Stuckweiß auf den Rost gebraten / wie die Carbonädlein. 76
-- 14. Ganß / Stuckweiß mit Satülle, oder kälberne Vögel gedämpffter. ibid.
-- 15. Ganß in halb Eßig und halb Wasser / mit viel grobgeschnittnen Zwibel oder mit Gewürtz und Petersil. 77
-- 16. Ganß eingemacht / die Brust und Bügel angelegter und mitgegeben; oder die Ganß also gantzer angelegter / und in einer Brühe. ibid.
-- 17. Ganß zerlegt / mit Sardellen angemacht. 78
№ 18. Ganß zerlegter / mit puren Speck und Fetten gedämpfft auf Köhl oder Kraut. p. 78
-- 19. Ganß anderst braun / auf Reiß oder Linsen. ibid.
-- 20. Ganß gebraten / in Mandel- oder Aepffel-Geschärb. 79
-- 21. Ganß-Bügel / in braune Ruben. ibid.
-- 22. Ganß / Stuckweiß frisch gesotten / in Kreen. ibid.
-- 23. Ganß / gebratner in Mandel-Kreen / mit süssen Ram. 80
-- 24. Ganß / mit Salbey / Rosmarin oder Satterey gespickt ꝛc. und gebraten. ib.
-- 25. Ganß-Leber zu braten / und auf Juden-Art zu dämpffen. ibid.
-- 26. Die Ganß geselchter. ibid.
-- 27. Ganß / zerstuckter und gebräunter / in einer Ragu mit Maurachen oder Schwämlein. 81
-- 28. Ganß-Knödlein / von der Brust. ibid.
-- 29. Ganß-Flügel / sammt den Kragen / Leber und Magen / auch die Füß / sonst die junge Gans genannt. ib.
-- 30. Gänß-Bratwürst. 82
-- 31. Ganß zerstuckter / gleich denen Fischen ausgebräunt / in süsser Brühe. ibid.
-- 32. Ganß-Leber / zu Knödlein / Strützlein / und aufgegangenen Leber gar gut zu gebrauchen. ibid.

Das Sechste Capitel.

Von der einheimischen Aenten / Pfauen und Wild-Aenten.

Bestehend in 24. Veränderungen der Speisen.

№ 1. Einheimisch- und wilde Aenten / gut zu braten. pag. 83

-- 2. Einheimisch- und wilde Aenten gepaitzt und gespickt zu braten. ibid.

-- 3. Einheimisch- und wilde Aenten gefüllter zu braten. ibid.

-- 4. Einheimisch- und wilde Aenten / in die Pasteten. 84

-- 5. Aenten gedämpfftet / wie in einer Pasteten. ibid.

-- 6. Aenten / Allastuffada. ibid.

-- 7. Aenten gebraten oder gedämpfftet / in einer Polnischen Aepffel- und Zwibel-Brühe. 85

-- 8. Einheimisch- und wilde Aenten / mit süsser Soß / auf Frantzösisch. ibid.

-- 9. Einheimisch- oder wilde Aenten / eingemachter in gelber Pomerantzen-Brühe. ibid.

-- 10. Einheimisch- oder wilde Aenten / braun gedämpfft in Ruben / Linsen oder Reiß. 86

-- 11. Aenten / im Köhl mit Kösten. ibid.

-- 12. Aenten / in einer Nägelein-Brühe. ibid.

№ 13. Aenten / in süsser Weixel-Citron- oder Weinbeer-Brühe. p. 86

-- 14. Aenten eingemacht / mit unzeitigen Agres / Stachel-Beer und Weintrauben. 87

-- 15. Aenten / eingemacht / mit Wein und Sardellen. ib.

-- 16. Einheimisch- oder wilde Aenten / halb oder gantz gebraten / mit Lemoni in süsser gelber Capry-Brühe gedämpfft. ibid.

-- 17. Einheimisch- oder wilde Aenten / in gelber Zwibel-Brühe. ibid.

-- 18. Einheimisch- oder wilde Aenten / zerstuckt / gelb eingemacht / mit Dardoffeln / ausgelösten Austern und solchen Müschelein. 88

-- 19. Aenten / halb gebraten / gantzer in Müschelein. ibid.

-- 20. Aenten / in Petersil / wie die Hünlein. 89

-- 21. Aenten / in einer Fricasse. ib.

-- 22. Aenten / in Wachholder- oder Kronabet-Brühe. ibid.

-- 23. Aenten / in süsser Citronen-Brühe. 90

-- 24. Von den Pfauen. ibid.

Das Siebende Capitel.

Von dem gesammten Feder-Wildprät; als Adler/ Strauß/ Trap/ Schwanen-Vogel/ Auerhan/ Fassan-Hasel- und Reb-Hünlein/ Schnepffen/ Nußheher/ Baumhäckel und Grünspechten/ Kronabet-Vögel/ Droschel/ Amsel/ Wachtel/ Lerchen/ Fünnel/ Kernbeisser/ mit allen kleinen Vögeln.

Bestehend in 66. Veränderungen und Speisen.

№ 1. Adler/ zu braten/ mit aufgesteckten Kopff und Flügeln/anzurichten. pag. 91

-- 2. Adler/ in die Pasteten/ mit aufgesteckten Kopff und Flügeln. ibid.

-- 3. Adler/ gleich einer Beuf à la Mode gedämpfft/ und warm oder kalter gegeben. 92

-- 4. Wann der Adler auf der Brust zerschossen/ in gelber Brühe einzumachen. ibid.

-- 5. Adler eingemachter/ in einer Weixel-Weinbeer-Mandel-Rübessel- oder brauner Nägelein- oder Wachholder-Brühe zu geben. ibid.

-- 6. Adler/ gantzer gedämpfft/ oder Alladoba gesotten/ kalt oder warm zugeben. ibid.

-- 7. Straus-Vogel zu braten/ oder sonst zu verkochen. 93

-- 8. Trapp-Vogel. ibid.

-- 9. Schwanen-Vogel. ibid.

-- 10. Auerhahn/ Pram-Henn/ Spill- oder Schild-Hahn/ mit ihren Hennen; können alle auf diese Art verkocht werden; der Auerhahn zum braten. p. 94

№ 11. Auerhahn/ in die Pasteten/ warm oder kalter zu geben. ibid.

-- 12. Auerhahn/ braun gedämpfft/ wie ein braunes jus, mit kälberne Schnützlein. ibid.

-- 13. Auerhahn/ zerstuckter in die Pasteten/ oder in einen verschlossenen Casserol zu dämpffen. 95

-- 14. Auerhahn/ braun auf Linsen/ oder Zisser-Erbes zu geben. ibid.

-- 15. Auerhahn/ zerstuckter/ in einem Ragu/ mit Brüßlein/ Kälber-Euterlein/ Dardoffeln/ oder andern guten Schwammen. ibid.

-- 16. Auerhahn gedämpffter/ in brauner Nägeleinbrühe. 96

-- 17. Auerhahn/ in einer Weixel-Brühe. ibid.

-- 18. Auerhahn/ in einer Wachholder- oder Kronabet-Brühe. ibid.

№ 19.

№ 19. Auerhahn / gebratner / zum Picädlein-Gehäck oder eingeschnittnen. pag. 97
-- 20. Auerhahn gebratner / zu allerhand Gehäck-Füllen / Gestoßnen- und Schüssel-Müsern zu verkochen. ibid.
-- 21. Fassanen. 98
-- 22. Hasel- und Reb-Hünlein. 99
-- 23. Hasel- oder Reb-Hünlein / mit Austern / in eine Pasteten einzuschlagen / oder also in einem Geschirr zu dämpffen / das kan verschlossen werden. ibid.
-- 24. Hasel- oder Reb-Hünlein zu dämpffen; mit Dardoffeln / Wein und Lemoni. ibid.
-- 25. Reb- oder Hasel-Hünlein / in gelber Pomerantzen-Brühe. ibid.
-- 26. Reb- oder Hasel-Hünlein / in allerley Salat und grünen Sachen einzumachen. ib.
-- 27. Hasel- oder Reb-Hünlein / in unzeitigen Agres / Stachel-Beer / oder solchen Wein-Trauben einzumachen. 100
-- 28. Hasel- oder Reb-Hünlein gebraten / in brauner Nägelein-Brühe zerlegter. 101
-- 29. Reb- oder Hasel-Hünlein / in allerhand Gehäck / Ragu oder Fricasse. ibid.
-- 30. Reb- oder Hasel-Hünlein / zum Gehäck und Gestossenen / vor die Krancke und Gesunde zuverkochen. ibid.
-- 31. Hasel- oder Reb-Hünlein mariniert. 102
-- 32. Hasel- oder Reb-Hünlein / Crogut, oder gefüllt. p. 103
-- 33. Hasel- oder Reb-Hünlein / anderst in Gehäck. ibid.
-- 34. Hasel- oder Reb-Hünlein / mit Capry / Schunckenschnitzlein und Sardellen. 104
-- 35. Schnepffen zum braten / mit dünnen unterlegten gebähten Semmel-Schnitten. ib.
-- 36. Schnepffen in Ragu / wie ein Stuffada. 105
-- 37. Schnepffen mit kälbernen Fricantoen / in einem Ragu. ibid.
-- 38. Schnepffen / in die Pasteten. ibid.
-- 39. Schnepffen / so gebratner seynd übergeblieben / sind gut in Pfeffer / allerhand Gehäck und Raguen. ibid.
-- 40. Schnepffen / frischer in Ragu / mit Dardoffeln und Schwammen. 106
-- 41. Schnepffen / wieder anderst / in Ragu / mit Schwämlein / Capry und Sardellen. ibid.
-- 42. Nußheher / Baumhäckel und Grünspechten / zum Braten / Dämpffen / oder Ausbachen / in unterschiedlichen Brühen. 107
-- 43. Kronabet-Vögel / mit der Droschel und Ambsel / ꝛc. 108
-- 44. Kronabet-Vögel / mit der Droschel und Ambsel / in der Kronabet-Brühe zu dämpffen. ibid.

Register von allerhand Geflügel-Speisen.

№ 45. Kronabet-Vögel/Droscheln oder Ambseln / anderst zu dämpffen. p. 108

-- 46. Kronabet-Vögel/ Droscheln oder Ambseln / anderst und süß zu dämpffen. 109

-- 47. Die Wachteln zum braten / mit Semmel-Brosen oder ohne dieselbe gespickter/oder mit Speck belegter. ibid.

-- 48. Wachtel gefüllter zu braten/ mit unterschiedlichen Füllen. ibid.

-- 49. Wachtel zu kochen / auf allerhand Gehäck / und auch in die Pasteten. 110

-- 50. Wachteln einzumachen in unzeitigen Agres / Stachel-Beeren/oder solchen Wein-Trauben. ibid.

-- 51. Wachteln in Reiß. ibid.

-- 52. Wachteln in Scheer-Ruben. ibid.

-- 53. Wachteln gefüllter/ oder auch ungefüllter in allerhand Garten-Sachen; Als Petersil/ Carfiol/ Andivi / Köpfflein-Salat / Spargel und Spinat. 111

-- 54. Wachteln in grünen Erbsen. ibid.

№ 55. Wachteln frisch gebachen. p. 111

-- 56. Wachteln gedämpffter / auf Köhl oder sauren Kraut. 112

-- 57. Wachteln im Schlaffrock / oder aus Taig gebachen. ib.

-- 58. Wachteln auf dem Rost gebraten / mit Semmel-Bröslein / und mit einer süssen Soß. ibid.

-- 59. Wachtel süß oder anderst gefüllt / gebraten oder gedämpfft / in Schlaffrock / oder aus Taig gebachen. 113

-- 60. Wachteln zu einem Triet oder Probat einzurichten. ib.

-- 61. Lerchen-Vögel / zum braten / rösten und bachen. ibid.

-- 62. Allerhand Vögel zum braten / rösten und einmachen. 114

-- 63. Kleine Vögel / in Nägelein-Brühe. 115

-- 64. Kleine Vögel in Weinbeer-Brühe. ibid.

-- 65. Vögel / in einer Lemoni-Brühe. ibid.

-- 66. Vögel/ in Wachholder-Brühe / gar köstlich / aber durchgetrieben. 116

Al-

Alphabet-Register
Uber
Die Geflügel-Speisen.

A.

Adlet zubraten/und mit dem aufgesteckten Kopff und Flügeln anzurichten. pag. 91

Adler in die Pasteten / mit aufgesteckten Kopff und Flügeln. ibid.

- - Gleich einem Beuf à la mode, gedämpfft / und warm oder kalter gegeben. 92

- - in gelber Brühe einzumachen/ wann er auf der Brust zerschossen. ibid.

-- eingemachter / in einer Weixel- Weinbeer- Mandel- Rübessel- oder brauner Nägelein- oder Wachholder-Brühe zugeben. ibid.

- - gantzer / gedämpfft oder Alladoba gesotten/ kalt oder warm zugeben. ibid.

Aenten gut zu braten. 83

- - gepältzter und gespickt zu braten. ibid.

- - gefüllter zu braten. ibid.

- - in die Pasteten. 84

- - gedämpffter wie in einer Pasteten. ibid.

- - Allastuffada. 85

- - gebraten oder gedämpffter in einer Pohlnischen Aepffel- und Zwibel-Brühe. ibid.

Aenten gebraten/ mit süsser Soß/ auf Frantzösisch. pag. 85

- - eingemachter / in gelber Pomerantzen-Brühe. ibid.

- - braun gedämpfft in Ruben / Linsen oder Reiß. 86

- - in Köhl mit Castanien. ibid.

- - in einer Nägelein-Brühe. ibid.

- - in süsser Weixel- Citronen- oder Weinbeer-Brühe. ibid.

- - eingemacht / mit unzeitigen Agres / Stachelbeer und Weintrauben. 87

- - eingemacht mit Wein und Sardellen. ibid.

- - halb oder gantz gebraten / mit Lemoni in süsser gelber Capry-Brühe gedämpfft. ibid.

- - in gelber Zwibel Brühe. ib.

- - zerstuckt / gelb eingemacht mit Dardoffeln / ausgelößten Austern und Müschelein. 88

- - halb gebraten / gantzer in Müschelein. ibid.

- - in Petersil/wie die Hünlein. 89

- - in einer Fricasse. ibid.

- - in der Wachholder- Beer-Brühe ibid.

- - in süsser Citronen-Brühe. 90

Ambsel in Wachholder-Brühe zu braten. 108

Ambsel in der Kronatbet-Brühe zu dämpffen. pag. 108
- - anderst zu dämpffen. ibid.
- - anderst und süß zu dämpffen. 109
Auerhahn zu braten. 94
- - in die Pasteten warm oder kalt zugeben. ibid.
- - braun gedämpfft / wie ein braunes jus, mit Kälber-Schnitzlein. ibid.
- - zerstuckt in die Pasteten oder in einem verschlossenen Casserol zu dämpffen. 95
- - braun auf Linsen oder Zisser-Erbsen zugeben. ibid.
- - zerstuckt in einer Ragu / mit Brüßlein / Kälber-Euterlein / Dardoffel oder Schwammen. ibid.
- - gedämpfft in brauner Nägelein-Brühe. 96
- - in einer Weixel-Brühe / mit schwartz-geriebenem Brod / Wein Zucker und Zimmet. ibid.
- - in einer Wachholder-Brühe. 97
- - gebratner zum Picädlein-Gehäck oder geschnittnen. ibid.
- - gebratner zu allerhand Gehäck-Füllen / gestoßnen und Schüssel-Müssern zu verkochen. ibid.

B.

Brät-Strützlein / suche Strützlein.
Bratwürst von der Ganß. 82
Brät von Capaunen in die Eyerflärlein zu füllen / und in süsser Ram / Milch oder Fleisch-Brühe / mit oder ohne Krebs-Butter zu kochen. 26
Brust vom Indian als ein Gehäck zu zurichten / zu unterschiedlichen Sachen. pag. 58
Brust vom Indian / zu einem Schüssel-Muß. 59
Brust vom Indian / zur Dorten-Füll. ibid.
Brust vom Indian / zu Bratwürst. ib.
Büglein von der Ganß / in braunen Ruben. 79
Baumhäckel zum Braten / Dämpffen oder Ausbachen in unterschiedlichen Brühen. 107

C.

Capaun zuzurichten / daß er im Geschmack dem Fasanen gleiche. p. 1
- - ordinari, doch mürb zu braten. 2
- - gefüllt und gespickt / oder ungespickter zu paitzen / und gebratner mit einer guten Dunck zugeben. ib.
- - mit Sardellen / gefüllter zu braten. 3
- - mit Dardoffeln zu füllen / und mit Butter in dem Safft zu braten. ibid.
- - mit Austern oder Müschelein zu füllen / und mit Butter begossen / zu braten. 4
- - mit Brüßlein / weissen Dardoffeln weiß zufüllen / und mit Butter im Safft zu braten. ibid.
- - auf Wildprät-Art schwartz und gut zufüllen / und mit Butter begossen / im Safft zu braten. 5
- - in der Spansau-Haut gut und rösch zu braten. 6
- - am Spiß zu braten / in mürben

den Pasteten-Taig eingewicklet. pag. 7
Capaun mit geselchten Zungen oder Schüncken zufüllen und zu braten in allerhand Mannester und braunen Speisen. ibid.
- - mit Schuncken / oder geselchten Zungen in die Pasteten einzuschlagen / seynd auch köstlich und wohlgeschmack. 8
- - Alladoba gesotten / auch warm oder kalter auf das Serviette anzurichten. 9
- - weiß gesotten / in Reiß-Nudlen oder Macroni &c. ibid.
- - in brauner Jus mit Reiß. 10
- - im Reiß oder Linsen / mit Speck und Butter zu bräunen. 11
- - gantzer gesotten / gefüllt oder ungefüllter zu geben. ibid.
- - weiß gesotten in Mandeln / Kreen / in süssen Ram / oder auch ohne Mandel und Ram / in einem guten Fleisch-Brühe-Kreen zu zurichten. 12
- - zerlegt in Citronen- oder Pomeranzen-Brühe zu kochen. 13
- - zerlegt und gebachner / mit Zwibel / Knoblauch und Rosmarin / oder mit Sardellen / Capry / Essig und Wein eingericht. ibid.
- - innwendig gefüllter / gedämpffter / in einer Fricasse, oder Ragu. 14
- - mit Butter und angemachten Semmel-Brosen / auf dem Rost frischer zu braten / wie die kälberne Carbonädlein / mit unterschiedlichen Duncken / sauer oder süß. 15
Capaun zerlegter zu dämpffen. p. 15
- - halbgebratne / zerlegter in einer Capry-Brühe / in der Schüssel zu kochen. 16
- - angelegter in weisser Colli. ibid.
- - halbgebratne / anderst zuzurichten / in einer Polnischen Brühe / auch auf der Schüssel zu kochen / daß sie gleich fertig werden. 17
- - gesotten- oder gebratner in einer Fricasse. 18
- - gesotten oder gebratner zerlegt in Trüet. ibid.
- - zerlegter einzumachen / in kurtzer Petersil-Brühe. 19
- - zerlegter ausgebräunt / in einer süssen Brühe. ibid.
- - in 2. Speisen geschwind zuzurichten. ibid.
- - zerlegter / in gelber durchgetriebener Zwibel-Brühe. 20
- - gebratne / zerlegter und kalter aufzutragen / mit einer Soß. ib.
- - zerlegter in seiner eigenen durchgetriebenen Leber-Brühe zugeben. 21
- - zerlegter in unzeitigen Agres oder dergleichen Weintrauben. 22

D.

Droschel in einer Wachholder-Brühe zu braten. p. 108
Droschel in der Kronabet-Brühe zu dämpffen. ibid.
Droschel anderst zu dämpffen. ibid.
Droschel anderst und süß zu dämpffen. 109

E.

Eyer-Gersten mit weissen Capaunen-Gehäck. pag. 30

F.

Fleisch von Capaunen / es sey frisch gesotten oder gebraten / gestoßner zu Knödlein oder Strützlein vor Krancke. 27

Fleisch-Pfäntzlein von gefüllten Hüner-Mägen und Füß. 55

Flügel von der Ganß / sammt den Kragen / Leber und Magen / auch die Füß / sonst die junge Ganß genannt. 81

Fasanen gleich den Capaunen zuzurichten. 98

G.

Gehäck / (weisses) von Capaun / also / oder in die Genueser-Pastetlein oder Kräpfflein zugeben. 27

Gehäck zu einer guten Eyer-Gersten oder zerfahrnen zuzurichten. 30

Gehäck von Indian-Brust / zu unterschiedlichen Sachen zuzurichten. 58

Ganß frischer oder mit Wachholder-Beer zu braten. 71

- - gepäitzter zu braten. ibid.

- - mit ihrer Leber zu füllen / zwischen Haut und Fleisch / und gut zu braten. 72

- - süß gefüllt zu braten. ibid.

- - zu braten / mit wohlgemachten sauren Kraut und Castanien gefüllt / oder mit Köhl und Castanien. 73

- - mit kleinen Vögeln zu füllen und zu braten. ibid.

- - (magere) gut gefüllt zu bratē. ib.

- - gantzer in die Pasteten einzurichten. 74

Ganß Alladoba gesotten / ist warm und kalter gut. pag. 74.

- - gedämpfft und zugericht / wie in eine Pasteten. 75

- - in Wachholder-Beer. ibid.

- - Allastuffada. ibid.

- - gesotten oder gebraten / Stücklein weiß auf dem Rost / wie die Carbonädlein. 76

- - Stücklein-weiß mit Satulle, oder kälberne Vögelein gedämpffter regalirt. ibid.

- - in halb Essig und halb Wasser / mit viel grob geschnittenen Zwibel / oder mit Gewürtz und Petersil. 77

- - eingemacht / die Brust und Büglein angelegt und mitgegeben / oder die Ganß also gantzer angelegt / und in einer Brühe. ibid.

- - zerlegt / mit Sardellen angemacht. 78

- - zerlegter mit purem Speck und Fetten / gedämpfft auf Köhl oder Kraut. ibid.

- - anderst braun / auf Reiß oder Linsen. ibid.

- - gut in Mandel- oder Aepffel-Geschärb. 79

- - Stuckweiß frisch gesotten in Kreen. ibid.

- - gebratner in Mandel-Kreen / mit süssen Ram. 80

- - mit Salbey / Rosmarin oder Satterey gespickt. ibid.

- - geselchter. ibid.

- - zerstuckter und gebräunter in einer Ragu / mit Maurachen oder Schwämmlein. 81

- - zerstuckter gleich denen Fischen aus-

ausgebräunt in süsser Brühe. p. 82
Grünspechten zum braten / dämpffen / oder ausbachen in unterschiedlichen Brühen. 107

H.

Hun überhaupt beschrieben. 31
Hünlein / gut gefüllter / mit Gehäck / Ochsen-Marck / Dardoffeln / Kälber-Euterlein und Sardellen ibid.
- - gedämpfft mit dieser erstbeschriebenen Füll. ibid.
- - auf Feder-Wildprät Manier zu dämpffen. 32
- - gefüllt mit Austern / Butter und Pfeffer. ibid.
- - rothgefüllt mit zweyerley weiß. 33
- - mit Krebs gefüllt noch besser. ibid.
- - rothgefüllt mit Carfiol / oder Cauly / und ausgelößten Krebsen. ib.
- - braun-gefüllt in einer Ragu. 34
- - angelegt in Ram / oder weisser Fricasse. ibid.
- - gantzer einzumachen mit Austern / Dardoffeln und Schwammen. 35
- - in Ragu / mit Maurachen und andern Zusatzen. 36
- - auf dem Rost zu braten / oder mit doppelter Feuer zu bräunen / oder mit Semel-Brosen zu dämpffen. ib.
- - in geschnittenen Spargel einzumachen. 37
- - in grünen Erbsen / Carfiol und Artischocken-Kern / auch grossen Petersil-Wurtzeln und Cardy. ibid.
Hünlein in grünen Erbsen / mit kleinen Speck / Semmel-Brosen / und kleinen Petersil. pag. 38
- - vermischt mit Brüßlein / Schwämlein / und andern Fleischwerck ꝛc. ibid.
- - auf Wirthisch einzumachen. 39
- - in weisser Butter-Brühe. ib.
- - in durchgetriebener gelber Zwibel-Brühe. ibid.
- - in gelber Lemoni-Brühe. 40
- - eingemacht mit Schnepffen. ibid.
- - gesotten / geröst oder gebraten / in einer gelben Pomerantzen-Brühe / süß oder sauer auf dreyerley unterschiedliche Manier / die erste Gattung. ibid.
- - in der Pomerantzen-Brühe die andere Gattung. 41
- - die dritte Gattung. ibid.
- - in unzeitigen Agres-Beeren oder solchen Weintrauben. 42
- - in einer Pohlnisch. Brühe. ib.
- - geröst in Lemoni-Safft. 43
- - frisch gebachen / sie seynd hernach gepaitzt oder nicht. ibid.
- - aus abgeschlagenen Eyern gebachen. ibid.
- - im Schlaffrock / oder unterschiedlichen Taig gebachen. 44
- - in Petersil / Wein und Lemoni-Schelffen / wie die Schild-Krott / oder Frösch einzumachen. ib.
- - mit Kohl-Hechtlein zuzurichten. 45
- - in Mandel-Kreen gebratner oder gebachner. ibid.

Hünlein gebratner / in eingemachten oder frischen Cucummern und sauren Ram. pag. 45
- - gesottner / können in Reißgeschnittenen Nudlen / Makronen ꝛc. gegeben werden. 46
- - mit gewürtztem Speck gespickter zu dämpffen. ibid.
- - mit gefüllten Köpfflein-Salat / oder ungefüllt gut einzumachen / wie auch mit Andivi. 47
- - mit Saurampffen / Brunnkreß / oder Cardty / mit Eyerdotter / weiß. ibid.
- - gesottner / im Schlaffrock gebachner zuzurichten. 48
- - gebachen / in einer Weixel-Brühe. ibid.
- - in rothen Damattus / oder Paradeis-Aepffel durchgetriebē. 49
- - in jungen Hopffen fricassirt. ibid.
- - auf Spinat. ibid.
- - eingemacht / in einer Kerbel-Kraut Gulli. 50
- - Alladoba, weiß gesotten / warm oder kalt / auf ein weisses Serviette zu geben. ibid.
- - Alladoba, gesotten in der Sultz. ibid.
- - weiß Alladoba gesotten / mit einer grünen Peterſil-Soß kalt. 51
- - auf Spannisch / süß gefüllt zum braten / oder einmachen köstl. ib.
- - schwartzgefüllt zum braten und dämpffen. 52
- - gebratne / zerlegter in einer Leber-Brühe / mit Sardellen und Capry. ibid.

Hünlein geröst oder gebachen in der Knoblauch-Brühe / mit Dardoffel-Oel / Rosmarin und Lemoni. p. 53
- - in weiß- oder brauner Cucummern-Brühe. ibid.
- - gantz in Speck gedämpfft. 54
- - in Muscatblühe einzumachen. ibid.
- - gebachen als wie die Frösch / mit abgezogner Haut. ibid.

Hasel-Hünlein / such Rebhünlein.

J.

Indian zum braten. 55
- - jung / wie zuzurichten. 56
- - in die Pasteten kalt oder warm. ibid.
- - Alladoba, warm oder kalt. ib.
- - zum dämpffen. ibid.
- - Stuckweiß eingemacht / mit Wein / Zwibel ꝛc. wie die Capaunen. 57
- - frischer oder gebratner in einer Fricasse. ibid.
- - in vier Viertheil zertheilter / gefüllt / seynd gut im Reiß / grünen Erbsen / und auf alle weisse und grüne Suppen. 58
- - zerlegter mit Peterſil eingemacht. ibid.
- - gestossen zu Strützlein in Milchram. 59
- - zerstuckt auf dem Rost / wie Presolen. ibid.
- - zerstuckt im Schlaffrock. 60
- - gebraten zerstuckt zu einem Trüet gemacht. ibid.

K.

Knödlein von frischen Capaunen-Brät. 25

Knödlein von der Ganß-Brust. p. 81
Kronabet-vögel in einer Wachholder- oder Kronabet-Brühe zu bratē. 108
Kronabet-Vögel in der Kronabet-Brühe zu dämpffen. ibid.
Kronabet-Vögel anderst zu dämpff. ib.
Kronabet-Vögel anderst und süß zu dämpffen. 109

L.

Leber-Würst / such Würst.
Leber von Hünlein mit Mandeln / süssen Ram und Eyern / zu einem Schüssel-Muß. 51
Leber von der Ganß zu braten / und auf Juden-Art zu dämpffen. 80
Leber von der Ganß zu Knödlein und Strützlein gar gut zugebrauchē. 82

M.

Magen von denen Capaunen / und andern Geflügel einzumachen / oder auch zu fricassiren. 23
Magen von Capaunen gleich der Lungen zuzurichten. 30
Magen von Hünern gefüllt sammt den Füssen. 55
Muß vom Reis / mit einer gestossenen Capaunen- oder Hüner-Brust. 22
Muß von Capaun-Lebern vor Krancke zuzurichten. 23
Muß anderst / oder mit hartgesottnen Eyerdottern / auch vor Krancke. ib.
Müßlein von Capaunen / aufgegangen oder glatt aufgesotten. 27
Müßlein / weisses / vor Krancke oder Kindbetterinnen. 28

N.

Nußheber zum braten / dämpffē / oder Ausbachen in unterschiedl. Brühen. 107

P.

Pfau / gleich dem Indian zu verkochen. 90

R.

Reiß-Muß / suche Muß.
Roll-Würstlein von Capaunen. p. 28.
Rebhünlein. 99
- - mit Austern in einer Pasteten einzuschlagen / oder also in einem Geschirr vermachter zu dämpffen. ibid.
- - mit Dardoffeln / Wein und Lemoni zu dämpffen. ibid.
- - in gelber Pomerantzen-Brüh. ib.
- - in allerley Salat und grünen Sachen einzu machen. 100
- - in unzeitigen Agres- Stachel-Beer oder solchen Weintrauben. ibid.
- - gebraten in brauner Nägelein-Brühe zerlegter. 101
- - in allerhand Gehäck / Ragu oder Fricassen. ibid.
- - zum Gehäck und Gestoßnen vor die Krancke und Gesunde. ibid.
- - marginirt. 102
- - Crogut oder gefüllt. 103
- - anderst in Gehäck. ibid.
- - mit Capry / Schuncken / schnitzlein und Sardellen. 104

S.

Strützlein von Capaunen-Brät. 26
Strützlein von Indian in Milchram. 59
Speißlein von Capaunen vor Krancke und Kindbetterinnen. 28
Schüssel-Koch / von Capaunen-Brät / auf einer Schüssel oder in einem Reinlein mit doppelter Glut. 29
Schnepffen auf Feder-Wildprät-Manier zu dämpffen. 32
Schüssel-Muß von der Indian-Brust. 59
Speiß von Indian / Leber / Mägen und Flügel. 60
Speiß von Tauben mit Dardoffeln / Rebling und Schwämmlein gemischt. 69
Straus zu braten oder sonst zuverkochē. 93
Schwan-Vogel. ibid.
Schnepffen zum braten mit den unterlegten gebähten Semmel-Schnitten. 104
- - in Ragu / wie ein Stuffata. 105
- - mit kälbernen Fricantoen / in einem Ragu. ibid.
- - in die Pasteten. ibid.

Schnepffen gebratner und überbliebene seynd gut in Pfeffer / allerhand Gehäck und Ragu. pag. 105
- - frischer in Ragu mit Dardoffeln und Schwammen. 106
- - wieder anderst / in Ragu / mit Schwämlein/Capry und Sardellen. ib.

T.

Tauben auf Feder-Wildprät-Manier zu dämpffen. 32
- - gantzer in die Pasteten. 60
- - zerstuckter vermischt in die Pasteten. 61
- - gantzer oder Stuckweiß / in brauner Nägelein-Brühe. ibid.
- - Stuckweiß / halbirter oder gantzer in gelber Lemoni-Brühe. ibid.
- - mit Austern oder Müschelein gedämpfft und eingemacht. 62
- - gedämpfft oder eingemacht mit Sardellen. ibid.
- - in Fricasse. ibid.
- - braun in Ragu / mit Speck und Maurachen. 63
- - in unzeitigen Agres / oder auch solchen Weintrauben zukochen. ibid.
- - in Saurampffen mit Eyerdottern abgetrieben. 64
- - in Peterstil eingemacht. ibid.
- - gefüllt und eingemacht mit Carfiol / in gelber Butter-Brühe. ibid.
- - in grünen Erbsen und Peterstil eingemacht. 65
- - ausgebachner in süsser Mandel- oder Pinioli-Brühe / mit schwartzen Weinbeerlein und Lemoni-Schelffen. Jt. in Weixel- oder Maulbeer-Safft. ibid.
- - gut gedämpfft / in gelber Brühe / mit oder ohne Dardoffeln u. Schwammen. 66
- - in Spargel einzumachen. ibid.
- - mit Sellert weiß eingemacht. 67
- - eine gute braune Speiß oder Ragu mit Kälber-Vögeln / Schwämmlein / und eingemachten Cucummern. ibid.
- - halbiert-gefüllte. ibid.
- - gebachner / wie die Kohl-Hechten zu geben. 68

Tauben mit Basilicum gefüllt und aus Schmaltz gebachen, pag. 68
- - mit Fenchel gefüllter zu braten / oder gedämpffter in einem Ragu. 69
- - gefüllt und gebraten im Caput-Rock. ibid.
- - im Schlaffrock. 70
- - auf Mayländisch / süß gefüllter zu braten, ibid.
- - auf Mayländisch einzumachen. ib.
- - gespickt- u. gebratner in Capry. 71

Trapp-Vogel. 93

W.

Wachteln zum braten / mit Semmelbrosen / oder ohne dieselbe gespickter / oder mit Speck belegter. 109
- - gefüllter zu braten mit unterschiedlichen Füllen. ibid.
- - zukochen auf allerhand Gehäck und auch in die Pasteten. 110
- - einzumachen in unzeitigen Agres-Stachel-Beeren und solchen Weintrauben. ibid.
- - im Reiß. ibid.
- - in Scher-Ruben zukochen. ibid.
- - gefüllter oder auch ungefüllter in allerhand Garten-Sachen. 111
- - in grünen Erbsen. ibid.
- - frisch gebachen. ibid.
- - gedämpffter auf Köhl oder sauren Kraut. 112
- - im Schlaffrock oder aus Taig gebachen. ibid.
- - gebratne auf dem Rost mit Semmelbröslein in einer süssen Soß. 112

Weißgestossenes vom Indian. 58

Würst von Capaun-Lebern in Netzlein oder Därm zufüllen / und im Rein oder Ofen zu braten. 24

Würst von Capaun / auf zweyerley Art als von rohen oder gebratenen / auch gesottenen. 25

Würst auf eine andere Art. ibid.

Würst von Indian-Leber. 59

Zerfahrnes mit weissen Capaunē gebäck 30

Ende des 2. Buchs im III. Theil.

Schnepffen gebratner und überbliebene seynd gut in Pfeffer / allerhand Gehäck und Ragu. pag. 105
- - frischer in Ragu mit Dardoffeln und Schwammen. 106
- - wieder anderst / in Ragu / mit Schwämlein/Capry und Sardellen. ib.

T.

Tauben auf Feder-Wildprät-Manier zu dämpffen. 32
- - gantzer in die Pasteten. 60
- - zerstuckter vermischt in die Pasteten. 61
- - gantzer oder Stuckweiß / in brauner Nägelein-Brühe. ibid.
- - Stuckweiß / halbirter oder gantzer in gelber Lemoni-Brühe. ibid.
- - mit Austern oder Müschelein gedämpfft und eingemacht. 62
- - gedämpfft oder eingemacht mit Sardellen. ibid.
- - in Fricasse. ibid.
- - braun in Ragu / mit Speck und Maurachen. 63
- - in unzeitigen Agres / oder auch solchen Weintrauben zukochen. ibid.
- - in Saurampffen mit Eyerdottern abgetrieben. 64
- - in Peterstil eingemacht. ibid.
- - gefüllt und eingemacht mit Carfiol / in gelber Butter-Brühe. ibid.
- - in grünen Erbsen und Peterstil eingemacht. 65
- - ausgebachner in süsser Mandel- oder Pinioli-Brühe/mit schwartzen Weinbeerlein und Lemoni-Schelffen. Jt. in Weixel- oder Maulbeer-Safft. ibid.
- - gut gedämpfft/in gelber Brühe/mit oder ohne Dardoffeln u. Schwammen. 66
- - in Spargel einzumachen. ibid.
- - mit Sellert weiß eingemacht. 67
- - eine gute braune Speiß oder Ragu mit Kälber-Vögeln/ Schwämmlein/ und eingemachten Cucummern. ibid.
- - halbiert-gefüllte. ibid.
- - gebachner/wie die Kohl-Hechten zu geben. 68
Tauben mit Basilicum gefüllt und aus Schmaltz gebachen, pag. 68
- - mit Fenchel gefüllter zu braten/ oder gedämpffter in einem Ragu. 69
- - gefüllt und gebraten im Caput-Rock. ibid.
- - im Schlaffrock. 70
- - auf Mayländisch / süß gefüllter zu braten, ibid.
- - auf Mayländisch einzumachen. ib.
- - gespickt-u. gebratner in Capry. 71
Trapp-Vogel. 93

W.

Wachteln zum braten/mit Semmelbrosen/ oder ohne dieselbe gespickter / oder mit Speck belegter. 109
- - gefüllter zu braten mit unterschiedlichen Füllen. ibid.
- - zukochen auf allerhand Gehäck und auch in die Pasteten. 110
- - einzumachen in unzeitigen Agres-Stachel-Beeren und solchen Weintrauben. ibid.
- - im Reiß. ibid.
- - in Scher-Ruben zukochen. ibid.
- - gefüllter oder auch ungefüllter in allerhand Garten-Sachen. 111
- - in grünen Erbsen. ibid.
- - frisch gebachen. ibid.
- - gedämpffter auf Köhl oder sauren Kraut. 112
- - im Schlaffrock oder aus Taig gebachen. ibid.
- - gebratne auf dem Rost mit Semmelbröslein in einer süssen Soß. 112
Weißgestossenes vom Indian. 58
Würst von Capaun-Lebern in Netzlein oder Därm zufüllen/ und im Rein oder Ofen zu braten. 24
Würst von Capaun / auf zweyerley Art als von rohen oder gebratenen / auch gesottenen. 25
Würst auf eine andere Art. ibid.
Würst von Indian-Leber. 59
Zerfahrnes mit weissen Capaunē gebäck 30

Ende des 2. Buchs im III. Theil.